

# Ristorante Dropiluc

## Qualità e professionalità

Festeggia con noi compleanni, battesimi, comunioni, cresime, eventi, pranzi e cene di lavoro, con soluzioni personalizzate.

### MEETING - LUNCH

#### Soluzioni Coffee break:

#### Pranzo di lavoro

##### Bis di antipasto (piatto unico)

Battuta di vitello con sedano e parmigiano, sformatino di zucchine con vellutata di formaggio

##### Primi:

Risotto al radicchio trevigiano, salsiccia e barbera d'Asti

##### Secondi

Roast beef souse vide con verdure croccanti di stagione

##### Dessert:

Muosse ai frutti di bosco

Caffè e bevande incluse

##### • Aperitivo lunch

Alternativa al pranzo di lavoro, un ricco buffet di portate sfiziose di qualità:

Finger food di mare ciliegino e basilico  
Finger food di Venere con bruniose  
Tempura di gamberi con frutti dell'orto  
Formaggi lanzesi d.o.p. con composte  
Focacce con il lardo piemontese  
Mini hamburger mediterraneo  
Brioche salate con pancetta e crema di formaggio  
Primo a scelta servito al tavolo (da concordare)  
Prosecco d.o.c. e aperitivo analcolico

##### • Aperitivo:

Aperitivo alcolico ed analcolico con prodotti locali di qualità, stuzzichini, salatini di sfoglia e altro ancora.

##### • Coffee break:

caffetteria servita, succhi vari, buffet dolce e salato, frutta fresca

I prezzi delle proposte vengono stipulati in base alla necessità per la sala riunioni.



**Dropiluc di Molino Piercarlo e Molino Luca S.A.S**  
Strada Madonna n°15 Druento 10040 (To)  
tel 3275617976 info@hoteldropiluc.it

**Referente: Molino Luca**



## CONFETTATA



### Antipasti:

Tartare di vitello con soncino e noci  
Flan di zucchine crema di parmigiano reggiano 24mesi  
Mille foglie di pesce mantecato al timo

### Primi:

Ravioli di magro con speck e zafferano

### Secondi:

Cosciotto di maialino in crosta alle erbe

### Contorni:

Patate parmentier

€ 30,00

### Antipasti:

Piatto di terra con salumi e formaggi delle Valli Lanesi con composte nostrane

Flan d'asparagi con crema di Castelmagno

Tartella integrale con rosa di verdure stagionali

### Primi

Scacchi di seirass alle erbe di provenza

### Secondi

Garronese al Porto e porcini con magniton vichy (carote glassate)

€ 33,00



## ADDOBBI EVENTI

### Antipasti:

Spada affumicato con salsa lime  
Flan di spinaci con fondutina di Champillon  
Culatello con spuma di parmigiano e noci

### Primi:

Risotto ai frutti di mare  
Tortelli di burrata ciligino e basilico

### Secondo

Filetto di branzino in crosta di patate al timo

€37,00

### Buffet/rinfresco:

Specchio Royal composizione di: mini hamburger mediterraneo, croissant salati con crema di formaggio e pancetta, focaccia calda con lardo piemontese, crostino di pane tostato alla turgia lanese, toma stagionata di Lanzo, noci di grana padano

Strudel di verza canavesina e noci

Fagottini alla valdostana

Fingher food di granchio con pomodorino pachino

Fingher food di venere gamberi e ciligino

Cartoccio di tempura con frutti dell'orto e code di gamberi.

### Bevande:

vino della casa bianco e rosso, acqua, bibite ecaffè

€ 23,00.

Tutti i menù comprendono le bevande: vino bianco e rosso della casa, bibite, caffè

## TORTE PERSONALIZZATE



### Buffet all'Americana:

Cascata di prosciutto crudo con spiedini di frutta

Tartella rustica integrale con verdure di stagione

Croissant salati al sesamo bianco con delizia cremosa e pancetta nostrana

Flan di zucchine con fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi

Finger di burrata e scampi con croccante al pistacchio/ cocktail di gamberi in coppa champagne

### Primi:

Scacchi di burrata al pomodorino e basilico

Risotto alle punte d'asparagi e scaglie di Castelmagno

### Bevande :

Vini bianchi e rossi, bibite, acqua e caffè €28,00

### Su richiesta:

Trionfo di dolci a buffet: mini croissant 3 gusti, tira tira di cioccolato fondente, chantilly, spume assortite .

Torte di pasticceria professionale di vario tipo per qualsiasi esigenza.

Musica dal vivo