



OAZI

PACCHETTI FESTE

BUFFET GOLD 15€ ^ PERSONA

- Degustazione di pinsa romana
- Panzerottini
- Olive all'Ascolana
- Crocchette di patate
- Patatine fritte
- Wrap con prosciutto e formaggio
- Tramezzini salati

AGGIUNTE ^ PERSONA: Le aggiunte devono essere uguali per tutte le persone del tavolo

STUZZICHERIE

- Mini hot dog 3€
- Mini cheeseburger 3€
- Filetti di pollo 3€
- Onion rings 3€
- Verdure pastellate 3€
- Padellino gourmet 4€
Focaccia gourmet ad alta idratazione
- Tagliere della casa 7,5€
Con salumi, stracciatella di burrata, monte veronese, cipolla caramellata, olive nere, schiacciata con olio e grana

PRIMI PIATTI

- Lasagna al forno al ragù 7€
- Lasagna al forno vegetariana 6€
- Rosetta di pasta fresca 8€
Con prosciutto cotto alla brace, monte veronese su crema di Parmigiano;
- Risotto all'amarone 8€

BEVERAGE

- Acqua 0.7lt 3,5€
- Bibite 5€

CARAFFE 1,5LT

(equivalente di 5 consumazioni)

- Birra 15€
- Analcolico 25€
- Spritz 25€
- Americano 25€
- Drink 40€
- Drink premium 60€

PACK BERE

Pack Vino 7€ a persona

- 1 btg a scelta ogni 4 persone di vino fra rosso / bianco / spumante;
- 2 acque ogni 4 persone

Pack 25 consumazioni 200€

Per cocktail premium +5,00€/cad

Pack 50 consumazioni 350€

Per cocktail premium +5,00€/cad

TORTE OAZI 5,00€ a persona

Cheesecake

al cioccolato / pistacchio / frutti di bosco / caramello salato

- Tiramisù
- Crostata di frutta
- Millefoglie
- Cream tart

Servizio taglio torta +2€/pp

BUFFET PLATINUM 45€ ^ PERSONA

- Coperto;
- Mini cheeseburger;
- Tortino di patate e funghi su crema di Parmigiano;
- Bocconcini di lasagna al forno al ragù;
- Rosetta di pasta fresca;
con prosciutto cotto alla brace, monte veronese su crema di Parmigiano;
- Tagliere della casa
con salumi, stracciatella di burrata, monte veronese, cipolla caramellata, olive nere, schiacciata con olio e grana
- Padellini gourmet
Focaccia gourmet ad alta idratazione
- Fried tower
La torre dei fritti: degustazione di patatine fritte, crocchette di patate, panzerottini, olive all'ascolana, verdure pastellate, onion rings
- Risotto all'amarone.

AGGIUNTE ^ PERSONA: Le aggiunte devono essere uguali per tutte le persone del tavolo

BEVERAGE

- Acqua 0.7lt 3,5€
- Bibite 5€

CARAFFE 1,5LT

(equivalente di 5 consumazioni)

- Birra 15€
- Analcolico 25€
- Spritz 25€
- Americano 25€
- Drink 40€
- Drink premium 60€

PACK BERE

Pack Vino 7€ a persona

- 1 btg a scelta ogni 4 persone di vino fra rosso / bianco / spumante;
- 2 acque ogni 4 persone

Pack 25 consumazioni 200€
Per cocktail premium +5,00€/cad

Pack 50 consumazioni 350€
Per cocktail premium +5,00€/cad

TORTE OAZI 5,00€ a persona

Cheesecake

al cioccolato / pistacchio / frutti di bosco / caramello salato

- Tiramisù
- Crostata di frutta
- Millefoglie
- Cream tart

Servizio taglio torta +2€/pp

CENA A MENU FISSO

SILVER

Coperto
Antipasto
Primo

25€

GOLD

Coperto
Antipasto
Secondo

34€

PLATINUM

Coperto
Antipasto
Primo
Secondo

45€

Il menu fisso deve essere uguale per tutto il tavolo.

ANTIPASTO A SCELTA

- Tortino di patate e funghi su crema di Parmigiano; 7
- Polpette di manzo al sugo con crostone di pane; 1
- Tagliere della casa con salumi, stracciatella di burrata, monte veronese, cipolla caramellata, olive, schiacciata olio e grana; (in condivisione) 1,7
- Padellino CRUDO CHIC : Prosciutto crudo di Parma, stracciatella di burrata e pomodorini confit; 1,7
- Padellino GOLOSO : Mortadella, stracciatella di burrata e granella di pistacchi; 1,7,8
- Padellino BALSAMIKO : Pancetta arrotolata, cipolla caramellata, glassa al balsamico e spolverata di Grana Padano; 1,7

PRIMO A SCELTA

- Lasagna al forno al ragù; 1,3,7,9
- Lasagna al forno vegetariana con spinacini freschi, pomodorini, crema di ricotta, grana; 1,3,7
- Rosetta di pasta fresca con prosciutto cotto alla brace, monte veronese su crema di Parmigiano; 1,3,7
- Riso basmati con pollo e verdure spadellate alla soia; 6

SECONDO A SCELTA

- Roast beef rucola e grana; 7
- Tagliata di pollo;
- Insalata di polpo e patate con pomodorini confit e olive; 4
- Polpette vegetariiane;

PACK BERE

Pack Vino 7€ a persona

- 1 btg a scelta ogni 4 persone di vino fra rosso / bianco / spumante;
- 2 acque ogni 4 persone

Pack 25 consumazioni 200€

Per cocktail premium +5,00€/cad

Pack 50 consumazioni 350€

Per cocktail premium +5,00€/cad

TORTE OAZI 5,00€ a persona

Cheesecake

al cioccolato / pistacchio / frutti di bosco / caramello salato

- Tiramisù
- Crostata di frutta
- Millefoglie
- Cream tart

Servizio taglio torta +2€/pp

