



Gentili Ospiti,  
anche quest'anno l'Agriturismo La Casa di Botro è lieto di festeggiare insieme a Voi le Vostre ricorrenze.

Vi proponiamo di seguito 2 menù che abbiamo appositamente studiato per queste ricorrenze: questi menù, che abbinano alla verdura ed agli ortaggi di nostra produzione materie prime sceltissime, sono preparati con maestria dai nostri Chef e vengono serviti con garbo e cortesia dal nostro personale di sala: faranno della Vostra festa una giornata davvero indimenticabile!

Contattateci telefonicamente (tel. 0961/966592 oppure 339/7431410) per un incontro: definiremo insieme il Vostro menù.  
Saremo inoltre lieti di illustrarVi i piatti che abbiamo realizzato per le persone con speciali esigenze (diabete, celiachia, intolleranze alimentari, ecc.).

Vi aspettiamo nel nostro Agriturismo!

### **Menù a base di Pesce**

#### **Per iniziare.....**

Gambero lardellato con crema di asparagi e parmigiano su sfoglia di pane

#### **Gli Antipasti**

Insalata di mare Gamberi in salsa aurora  
Pesce spada marinato con tocchetti di rucola  
Salmone marinato agli agrumi  
Baccalà in agrodolce Cappesante gratinate  
Involtini di melanzane

#### **I Primi piatti**

Risotto ai crostacei  
Paccheri al gambero e pomodorini pachino

#### **I Secondi piatti**

Filetto di spigola al pane profumato  
Frittura di calamari e verdure pastellate  
Crudità di stagione

#### **Il Dessert**

Composta di frutta esotica con sorbetto a limone  
Torta del festeggiato

#### **La Cantina**

Vini bianco rosso rosato Cirò  
Bibite Acqua minerale Caffè Amari

#### **Prezzo a persona 45.00 euro**

Nel menù sono compresi fiori come centro tavola + cartoncini menù e locandine posti assegnati

### **Menù a base di Carne**

#### **Per iniziare.....**

Involtino di carne lardellato con crema di asparagi e parmigiano su sfoglia di pane

#### **Gli Antipasti**

Tagliere di salumi e formaggi  
Prosciutto crudo Lardo maturo Coppa di collo Salsiccia Soppresata  
Pecorino Bocconcini di mozzarella Ricottine  
Tortino di patate Parmigiana di melanzane Zucchine frangi pane  
Muffin con salame tipico e formaggio

#### **I Primi piatti**

Tagliolini con salsiccia porcini e pachino  
Lasagnette di verdure

#### **I Secondi piatti**

Cosciotto di vitellino lattante  
Oppure  
Involtino di vitello Bracioline di maiale allo spiedo  
Salsiccia allo spiedo Pollo ripieno

Patate alla fornaia

#### **Il Dessert**

Fragole con gelato e panna  
Torta del festeggiato

#### **La Cantina**

Vini bianco rosso rosato Cirò  
Bibite Acqua minerale Caffè Amari

#### **Prezzo a persona 45.00 euro**

Nel menù sono compresi fiori come centro tavola + cartoncini menù e locandine posti assegnati

**I menù possono inoltre essere personalizzati e modificati a Vostra scelta con la vasta serie di portate, sia a base di pesce sia di carne, presenti nella nostra linea gastronomica.**

## Condizioni generali di contratto

1. L'Azienda e Agriturismo La Casa di Botro (l'Azienda) si impegna ad effettuare il servizio entro la data e gli orari convenuti; la stessa non risponde di eventuali ritardi o disagi non imputabili ad essa ma addebitabili a caso fortuito, forza maggiore o a fatto dei Committenti.
2. La preparazione del banchetto avverrà nei locali dell'Agriturismo La Casa di Botro.
3. L'ingresso nei locali delle cucine, delle celle-frigorifero e delle celle coibentate è consentito soltanto al personale autorizzato.
4. L'Azienda garantisce la bontà e la freschezza delle materie prime e dei prodotti impiegati, nonché l'utilizzo di materie controllate e di lavorazioni eseguite nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie in vigore.
5. L'Azienda garantisce i Committenti ed i Commensali con apposita polizza assicurativa per gli eventuali danni, anche postumi, dovuti alla somministrazione dei cibi e delle bevande.
6. Ai fini di quanto detto nel punto precedente, l'azienda non utilizza e non accetta prodotti e materie prime che non siano state dalla stessa sottoposti a controllo e/o provenienti da propri fornitori.
7. Non è consentito l'asporto di prodotti e vivande che siano eventualmente in esubero dal ricevimento, poiché l'azienda non garantisce gli stessi per il trasporto dall'azienda all'abitazione privata, né eventuali danni sono coperti da garanzia assicurativa.
8. L'Azienda non risponde dei danni di qualsiasi altro genere che si verificano, eventualmente, all'interno dei locali.
9. L'Azienda metterà a disposizione la stoviglieria ed il tovagliato concordati con i Committenti. L'azienda non dispone di coperture proprie: gazebo parasole, gazebo tensostruttura, ombrelloni, ecc: pertanto le stesse dovranno essere prenotate almeno un mese prima dell'evento.
10. Locali e spazi messi a disposizione: parcheggio lato strada, salone del ricevimento con patio adiacente. Gli altri spazi dell'Agriturismo, ivi compresi il parcheggio lato cucine, il giardino anteriore e la piscina, sono da intendersi ad esclusivo uso degli Ospiti residenti dell'Agriturismo.
11. Orari: Pranzo: dalle ore 12,30 fino alle ore 17,30; Cena: dalle ore 20 fino alle ore 00,30; oltre tali orari, e previa disponibilità della struttura, sarà applicata una maggiorazione di euro 300 (TRECENTO) per ogni ora o frazione di ora.
12. L'Agriturismo ha in essere contratti con Agenzie di Viaggio specializzate in vacanze basate su relax e contatto con la natura, per le quali sono previste penali. A tal fine il banchetto dovrà svolgersi nel pieno rispetto del relax e della privacy degli ospiti. Nel corso del ricevimento è pertanto consentita unicamente la diffusione sonora di musica soffusa di sottofondo. Non sono in nessun caso consentiti schiamazzi e comportamenti sconvenienti dei commensali.
13. I fuochi d'artificio non sono ammessi per motivi di sicurezza. Eventuali deroghe devono essere preventivamente concordate con la proprietà che indicherà orari e modalità di svolgimento. In ogni caso l'esecuzione deve essere preventivamente denunciata alle Forze dell'Ordine ovvero autorizzata dall'Autorità di Pubblica Sicurezza ed effettuata da personale specializzato ed autorizzato; tutti i danni a persone e/o cose saranno ad esclusivo carico dei Committenti.
14. I rapporti con il personale impiegato e con i fornitori è di esclusiva gestione e competenza dell'Azienda.
15. Ai sensi della L. 675/96 e del D.Lgs. 196/03, i Committenti esprimono il loro consenso al trattamento dei propri dati personali acquisiti con il contratto de quo da parte dell'Azienda ed alla comunicazione degli stessi nei limiti delle finalità di cui al contratto.
16. Per qualunque controversia relativa all'interpretazione, applicazione e risoluzione del presente contratto sarà competente il Foro di Catanzaro.

L'Azienda

Il Committente

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341-1342 c.c., i Committenti dichiarano di approvare espressamente le clausole riportate a tergo.

L'Azienda

Il Committente