

Ristorante Il Ristoro del Priore Basilica di Superga

Strada Basilica di Superga 75

10132 Torino

Tel : 011.8997456

Cell : 329.3430240

Cell : 346.9619676

Mail: info@ristorodelpriore.com

www.ristorodelpriore.com



Le sale Ristorante per i gruppi sono situate all'interno del Complesso Monumentale della Basilica di Superga.

Il Ristorante dispone di una sala che può contenere fino a 40 persone, di una sala chiamata Sala Peterlin, che può contenere fino a 60 persone e vi è la possibilità di utilizzo della Sala dei Padri con una capacità fino a 300 persone, quest'ultima da concordare.

Nelle pagine seguenti i dettagli delle nostre proposte menù per i gruppi e scolaresche. Vi sono diverse tipi di proposte per cercare di soddisfare ogni possibile richiesta. Porremo l'attenzione ai servizi a buffet che permettono di avere un buon rapporto qualità-prezzo. da precisare che anche per questa tipologia di servizio tutti gli invitati hanno la seduta a tavola e il servizio è sempre coadiuvato dal nostro personale.

MENU' E PREZZI PER PRANZI GRUPPI e SCOLARESCHI ANNO 2019

(minimo 20 persone)

Menù serali da concordare

GIORNO DI CHIUSURA MERCOLEDI'
Menù studenti *

| MENU' 1 | MENU' RIDOTTO (piatti e posate di plastica) | SUPPLEMENTI |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Primo piatto di pasta • Secondo di carne • Frutta o dessert <u>Euro 15,00</u> | <ul style="list-style-type: none"> • Primo piatto di pasta • Frutta o dessert <u>Euro 11,00</u> | <ul style="list-style-type: none"> • ½ litro minerale <u>Euro 1,00</u> • 1 bibita <u>Euro 2,00</u> |

Quotazioni nette. IVA, pane e coperto inclusi - *

Menù adulti con servizio a seduta a tavola (invitati serviti) *

| MENU' 1 | MENU' 2 | MENU' 3 | SUPPLEMENTI | PACCO LUNCH |
|---|---|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Primo piatto di pasta • Secondo di carne • Contorno • Frutta o dessert <u>Euro 18,00</u> | <ul style="list-style-type: none"> • Bis di Primi piatti • Secondo di carne • Contorno • Frutta o dessert <u>Euro 22,00</u> | <ul style="list-style-type: none"> • Antipasto • Bis di primi piatti • Secondo di carne • Contorno • Frutta o dessert <u>Euro 25,00</u> | <ul style="list-style-type: none"> • ¼ di vino+1/2 minerale <u>Euro 3,00</u> • Caffè <u>Euro 1,00</u> • Digestivo <u>Euro 2,00</u> | <ul style="list-style-type: none"> • 2 panini • 1/2 minerale • 1 snack • 1 succo • 1 frutto <u>€ 8,00</u> |

Quotazioni nette. IVA, pane e coperto inclusi - *

Menù adulti con servizio a Buffet (seduta a tavola per tutti gli invitati, non serviti) *

I piatti sono indicativi in relazione alla stagione e alla disponibilità

| MENU' 1 | MENU' 2 | MENU' 3 |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Pizzette, salatini e farinatine • Crostoni con panna acida e salmone • Verdure grigliate • Melanzane marinate in aceto di mele • E altre ideazioni dello chef.... <p><u>Particolare vecchio Piemonte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tocchi di vitello in salsa tonnata alla vecchia maniera • Capricciosa piemontese • Tomini in salsa verde <p><u>Piccolo Angolo Rustico :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • tagliere di prosciutto e salumi,tocchi di Toma delle valli Piemontesi <p><u>Acqua</u> <u>Vino della casa (1/4 a persona)</u></p> <p style="text-align: center;">€ 20,00</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Pizzette, salatini e farinatine • Crostoni con panna acida e salmone • Verdure grigliate • Bomboloni fritti • Melanzane marinate in aceto di mele • Frittura di verdure di stagione • Lingua Rossa • Steak di pollo alle erbe • E altre ideazioni dello chef.... <p><u>Particolare vecchio Piemonte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tocchi di vitello in salsa tonnata alla vecchia maniera • Capricciosa piemontese • Peperoni in salsa verde • Tomini in salse miste <p><u>Angolo Rustico :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • tagliere di prosciutto e salumi,tocchi di Toma delle valli Piemontesi <p><u>Primo Caldo :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Primo piemontese <p><u>Acqua</u> <u>Vino della casa (1/4 a persona)</u></p> <p style="text-align: center;">€ 25,00</p> | <p>Pizzette, salatini e farinatine</p> <p>Crostoni con panna acida e salmone</p> <p>Verdure grigliate</p> <p>Bomboloni fritti</p> <p>Battuta di manzo al coltello con frutta secca essiccata</p> <p>Melanzane marinate in aceto di mele</p> <p>Frittura di verdure di stagione</p> <p>Lingua Rossa</p> <p>Steak di pollo alle erbe</p> <p>E altre ideazioni dello chef....</p> <p><u>Particolari vecchio Piemonte:</u></p> <p>Tocchi di vitello in salsa tonnata alla vecchia maniera</p> <p>Capricciosa piemontese</p> <p>Peperoni in salsa verde</p> <p>Tomini in salse miste</p> <p><u>Angolo Rustico :</u></p> <p>tagliere di prosciutto e salumi,tocchi di Toma delle valli Piemontesi accompagnate da miele e marmellate varie</p> <p><u>Primo Caldo :</u></p> <p>Primo piemontese</p> <p><u>Secondo :</u></p> <p>secondo di carne</p> <p><u>Acqua</u> <u>Vino della casa (1/4 a persona)</u></p> <p style="text-align: center;">€ 30,00</p> |

Quotazioni nette. IVA, pane e coperto inclusi - *.

Gli invitati hanno tutti il posto a sedere, il nostro personale è presente ai buffet per assistere i vostri invitati.

Il Ristorante organizza anche pranzo a sacco, aperitivi, merende salate e merende dolci

Si richiede una caparra (che non sarà restituita in caso di disdetta) a mezzo bonifico bancario o conto corrente postale pari al 30% da versare al momento della prenotazione. Il saldo si effettuerà il giorno dell'evento.

| |
|---|
| <p>BONIFICO BANCARIO INTESTATO a: Artis Opera srl Banca Unicredit, Agenzia n° 21 di Torino - C.so Casale n° 316/b C/c 3047192 - ABI 02008 - CAB 01021 - CIN D IBAN IT45D0200801021000003047192 BIC SWIFT: UNCRITM1AC1 CAUSALE DI PAGAMENTO: acconto fattura o acconto ricevuta - gruppo - n° persone - data evento</p> |
|---|

Cordiali saluti

Lo staff del Ristoro del Priore
Cristian & Paul