



MiSTral

EVENTS

**Momenti di puro piacere
da condividere.**



Grazie alle nostre partnership consolidate, è possibile pianificare ogni dettaglio del vostro evento sotto il coordinamento di un unico fornitore affidabile.

Questo approccio non solo semplifica il processo di organizzazione, ma garantisce anche un livello di qualità impeccabile in ogni aspetto dell'evento.

Al Ristorante Mistral, ci impegniamo a offrire non solo un'eccellente esperienza culinaria, ma anche un servizio completo per rendere ogni occasione speciale indimenticabile e senza stress.

Mistral



SEZIONE DI ANTIPASTI

Tartare di fassona piemontese
Flan di verdure con fondutina di toma
La nostra insalata russa
Girello in salsa tonnata

PRIMI PIATTI

Maccheroncini salsiccia e Barolo
Raviolini del plin al sugo di arrosto

SECONDO PIATTO

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con
il suo fondo e il contorno di stagione

BEVANDE

Barbera d'Alba "Cascina Lantarotti"
Acqua, caffè e digestivo

€55 a persona

(TORTA ESCLUSA)

Le variazioni relative al menù verranno affrontate in fase di preventivo.



SEZIONE DI ANTIPASTI

Gamberi avvolti in pasta Karaifi e salsa aioli
Tiepida di polipo alla ligure
Baccalà mantecato
Tartare di salmone agli agrumi

PRIMI PIATTI

Trofiette con dadolata di Spada e pesto di basilico
Ravioli di mare con la bisque di crostacei

SECONDO PIATTO

Filetto di orata gratinata al forno con il contorno di stagione

BEVANDE

Roero Arneis "Cascina Lanzarotti"
Acqua, caffè e digestivo

€58 a persona

(TORTA ESCLUSA)

Le variazioni relative al menù verranno affrontate in fase di preventivo.



Menù

MERENDA SINOIRA

La nostra idea di buffet si rifà alla tradizione piemontese, specialmente, nella tipologia di servizio. Abbiamo ideato una scelta precisa che va nella direzione della sostenibilità ambientale, eliminando tutti i piccoli contenitori in plastica solitamente utilizzati per i servizi finger food.

Ci occuperemo di decorare i piatti da portata con tutta l'attenzione di cui siamo capaci.

Tagliere di salumi e formaggi tipici
Focaccia HomeMade
Mini parmigiana di melanzane
Frittelle di bianchetti con coulis di peperoni
Vitello tonnato della tradizione
Insalata di mare
Tomino elettrico
Carpione di pollo con cipolle e zucchine
Quiche di verdure
Capesante San Jacques
Raviolini del plin al sugo d' arrosto

BEVANDE

Barbera d'Alba "Cascina Lanzarotti"
Roero Arneis "Cascina Lanzarotti"
Acqua, caffè e digestivo

€50 a persona
(TORTA ESCLUSA)

Le variazioni relative al menù verranno affrontate in fase di preventivo.

16.00 – 19.00

Selezione di salumi e formaggi

Focacce assortite: bianche, pomodoro, olive

Girello in salsa tonnata

Flan con fonduta di toma

Mini parmigiana di melanzane

Fritturina di calamari

Maccheroncini salsiccia e barolo

BEVANDE

Spumante brut

Bibite

Acqua minerale

Caffè

€30 a persona

(TORTA ESCLUSA)

Servizi Extra

PRE-DINNER

Aperitivo Alcolico, Analcolico, Prosecco

€10,00 a persona

Aperitivo con Champagne o
Spumante Metodo Classico

€15,00 a persona

AFTER-DINNER

Sevizio Open Bar post cena

€15,00 a persona

Le variazioni relative al menù verranno affrontate in fase di preventivo.



Allestimenti

Battesimi, Comunioni, Cresime*

SET UP MINI Basic

€ 290 + iva

PANNELLO
CON GRAFICA
PERSONALIZZATO
L. CM 65
H. CM 140

n. 1 CILINDRO CON
GRAFICA
PERSONALIZZATA
1 X CM 80 h

1kg CONFETTI
DEGUSTAZIONE



SET UP MINI Medium

€ 350 + iva

PANNELLO
CON GRAFICA
PERSONALIZZATO
L. CM 65
H. CM 140

n. 2 CILINDRI CON
GRAFICA
PERSONALIZZATA
1 X CM 80 h
1 X CM 80 h

1kg CONFETTI
DEGUSTAZIONE



CONSEGNA ENTRO 25 KM CON
ALLESTIMENTO/DISALLESTIMENTO + € 10
OMAGGIO PER MISTRAL

NB. LE STRUTTURE SONO DA INTENDERSI A NOLEGGIO

SET UP Basic

STRUTTURA
METALLO* CON
PICCOLA
COMPOSIZIONE
ORGANIC BALLOON
L. CM 65
H. CM 170

+ 1 CILINDRO* RIVESTITO
CON GRAFICA
PERSONALIZZATA
1 X CM 80 h
+ PANNELLO CON
SCRITTA* NON
PERSONALIZZATO



€ 250 + iva

SET UP BIG Medium

STRUTTURA
METALLO* CON
PICCOLA
COMPOSIZIONE
ORGANIC BALLOON
L. CM 65
H. CM 170

+ 2 CILINDRO* RIVESTITO
CON GRAFICA
PERSONALIZZATA
1 X CM 80 h
1 X CM 80 h
+ PANNELLO CON
SCRITTA* NON
PERSONALIZZATO*



€ 290 + iva

CONSEGNA ENTRO 25 KM CON
ALLESTIMENTO/DISALLESTIMENTO + € 100
OMAGGIO PER MISTRAL

**LE STRUTTURE SONO DA INTENDERSI A TITOLO DI NOLEGGIO

Extra

BOUQUET 2 BALLOON CENTROTAVOLA CON
PESETTO PER ALLESTIMENTO per TAVOLI
€ 15 cad
MINIMO ORDINE 3PZ



PANNELLO CERCHIO ACRILICO TRASPARENTE
DIAMETRO CM. 30
CON SCRITTA ADESIVA NOME PERSONALIZZATA
ORO/ARGENTO/BIANCO
€ 30



NOME PLEX SPECCHIATO CM. 30
ORO/ARGENTO/ORO ROSA
€ 50

Andrea

CENTROTAVOLA FLOREALE PREZZO SU
RICHIESTA

CONFETTATA € 30 AL KG COMPRENSIVA DI
NOLEGGIO CONTENITORE/VASO/ALZATA

TORTA SCENOGRAFICA IN PASTA DI ZUCCHERO A
PARTIRE DA € 130 DA 1 PIANO + TOPPER

***Per i matrimoni,
l'allestimento è da definire
in fase di colloquio**

I prezzi sono in esclusiva per gli eventi organizzati al Ristorante Mistral



MiSTral

EVENTS

telefono

+(39) 011 9656040

cellulare / Whatsapp

+(39) 351 6963415

email

info@ristorantemistralvinovo.it

www.ristorantemistralvinovo.it

