

– Ficus Bar&Bistrot – Giussano -
info@ficusbarbistrot.it



Lo staff del Ficus ha preparato delle proposte per accogliere al meglio le numerose richieste speciali, per gruppi, ricorrenze e eventi personali della propria clientela.

Trovate di seguito delle opzioni adattabili alle varie soluzioni desiderate Siamo a vostra disposizione per qualsiasi necessità per meglio organizzare il vostro evento.

APERITIVO DI GRUPPO 15€ a persona

Food: una pinza selezione dello chef ogni 2 persone, 1 cestino di frittini assortiti ogni 2 persone

Beverage: 1 consumazione a persona (escluse etichette Premium) o 1 bottiglia di vino ogni 4

APERITIVO RINFORZATO 20€ a persona

Food: una pinza selezione dello chef ogni 2 persone, 1 cestino di frittini assortiti a persona, 1 tagliere di crudo con focaccia calda ogni 3 persone

Beverage: 1 consumazione a persona (escluse etichette Premium) o 1 bottiglia di vino ogni 4

– Ficus Bar&Bistrot – Giussano -
info@ficusbarbistrot.it



MENU BANCHETTO SOFT 28€ a persona

Food: una pinsa selezione dello chef ogni 2 persone, 1 cestino di frittini assortiti a persona, 1 tagliere di crudo con focaccia calda ogni 3 persone

Risottino / pasta fresca a scelta impiattato

Beverage: 1 consumazione a persona (escluse etichette Premium) o 1 bottiglia di vino ogni 4, acqua, coperto e caffè inclusi

BANCHETTO CLASSICO 34€ a persona

Food: una pinsa selezione dello chef ogni 4 persone, 1 cestino di frittini assortiti a persona, 1 tagliere di crudo con focaccia calda ogni 3 persone

Risottino (ad es milanese)

Tagliata di manzo con patate al forno

Beverage: 1 consumazione a persona (escluse etichette Premium) o 1 bottiglia di vino ogni 4, acqua, coperto e caffè inclusi

– Ficus Bar&Bistrot – Giussano -
info@ficusbarbistrot.it



SPECIAL LIST

ANTIPASTI

Tartare di salmone passion fruit ed avocado
Culaccia e mozzarella di bufala
Parmigiana di melanzana
Tartate di manzo olio e limone sale Maldon e tuorlo d'uovo
Latakana di mazzancolle seppie con sedano, pomodorini e cipolla rossa

PRIMI

Risotto Cacio e Pepe e tartare di tonno
Risotto radicchio e taleggio
Risotto alla milanese
Garganelli all'amatriciana di polpo
Risotto lime, peperoncino e persico
Risotto mantecato al caprino rosmarino e prosecco
Paccheri mazzancolle, pistacchio e pomodoro fresco
Risotto piselli, seppioline e nero
Quadrotti ripieni di burrata limone caramellato, basilico e pomodorini saltati
Risotto pomodoro giallo Stracciatella e basilico

SECONDO

Branzino in crosta di zucchine e cime di rapa AOP
Controfiletto di manzo rucola e grana olio al rosmarino sale Maldon e patate al forno
Trancio di salmone in crosta di pane al prezzemolo, fumetto all'erba cipollina e schiacciata di patate
lime ed olive
Diaframma sale Maldon olio al rosmarino e radicchio brasato al vino rosso

INDICAZIONI VALIDE PER TUTTI I TIPI DI PACCHETTI

Note beverage .

E' possibile tramutare 4 consumazioni in una bottiglia di vino o prosecco tra quelle in linea alla mescita e la tipologia potete deciderla in loco al momento.

Le consumazioni concordate nella proposta non sono ne rimborsabili ne riutilizzabili in date future all'evento. Le bottiglie extra (Prosecco, FranciaCorta e Champagne) sono acquistabili a partire da 28,00€ e possiamo proporre dalla Cantina altre scelte più importanti.

E' possibile inserire un flutes di benvenuto al prezzo di 4 € a persona

Termini di pagamento

La prenotazione è confermata solo previo pagamento dell'acconto pari al 40% dell'importo totale calcolato sul minimo garantito. Ricordiamo che non è possibile effettuare conti separati.

Il saldo dell'evento avverrà al vostro arrivo al locale.

Note di servizio

Il servizio al tavolo viene effettuato per il food e beverage (in alternativa , per le consumazioni beverage, possono essere rilasciati dei "buoni drink" all'arrivo)

La scelta di zone particolari o tavoli specifici NON è selezionabile.

E' possibile allestire con personalizzazioni le zone assegnate, concordandone i contenuti con il management. E' vietato l'utilizzo di coriandoli.

Si può usufruire, nel caso di bimbi piccoli, del **MENU BIMBO** al prezzo di

MENUBIMBO10€ = pasta rossa/bianca + patatine + bibita (acqua e coperto inclusi)

MENUBIMBO15€ = cotoletta con patatine fritte + bibita + gelatobimbo (acqua e coperto inclusi)

MENUBIMBO20€ = pinsa a testa (classica o prosciutto cotto) /hamburger classico / (pasta + cotoletta)+ patatine a centro tavola + bibita + gelatobimbo (acqua e coperto inclusi)

La torta può essere prodotta da noi al prezzo di 5,00€ a persona compreso di taglio e servizio.

E' possibile portare una torta, purchè sia prodotta in un laboratorio in linea con le normative vigenti ed il servizio è quotato € 2,00 a persona.

In caso si preferisca portare i pasticcini, non viene richiesto nessun costo di servizio.

Accettiamo addi al nubilato, feste di compleanno e feste di laurea.

Per questioni di organizzazione, sicurezza e policy aziendale, non si accettano addii al celibato, diciottesimi e l'ingresso al Cocktail Shop è vietato ai minorenni.

Ficus Bar&Bistrot

Via Stelvio snc- Giussano (MB)- Italy - +39 0362 289856 - +39 3335468678