



PORTA A TAVOLA LA PUGLIA IN GRANDE!

Che sia un compleanno, un pranzo tra colleghi, una cena tra amici,
eventi aziendali o un'occasione da festeggiare

Spazi pensati per stare bene insieme

Oltre 1.000 mq suddivisi in ambienti diversi, per ospitare gruppi
piccoli e grandi mantenendo spazi comodi e ben organizzati

SCOPRI LE NOSTRE SOLUZIONI

Scrivici a **info@exlatteria.it**, saremo felici di aiutarti a creare il tuo evento



MENU BARI VECCHIA

Antipasto misto pugliese e sfizietti

Bis di primi a vassoio:

orecchiette alle cime di rapa - orecchiette al datterino e cacioricotta

Acqua

Caffè

Tarallino dolce

29 € / persona - Bevande escluse

33 € / persona - Vino pugliese incluso (una bottiglia ogni 4 persone)



MENU DELLA TRADIZIONE PUGLIESE

Antipasto misto pugliese e sfizietti

Bis di primi a vassoio:

orecchiette alle cime di rapa - orecchiette al datterino e cacioricotta

Bombette e Zampina arrosto con patate sotto cenere e cipolla bruciata

Acqua

Caffè

Tarallino dolce

36 € / persona - Bevande escluse

40 € / persona - Vino pugliese incluso (una bottiglia ogni 4 persone)



MENU BIMBO

Fino a 7 anni

Orecchiette al pomodoro

Polpette della nonna

Bibita

Tarallini dolci

15 € / persona



APERIPUGLIA A BUFFET

Disponibile esclusivamente al Puccia Bar - minimo 20 persone

Focaccia barese, taralli e olive belle di Cerignola; nodini di fiordilatte, ciliegine affumicate e mozzarella pugliese;
maxi tagliere con caciocavallo, provolone e salumi artigianali; pettole fritte con crudo di Faeto e stracciatella;
crostini di pane e friselle al pomodoro;

orecchiette alle cime di rapa, cavatelli al datterino e cacioricotta, insalata di ceci delle Murge e patate cunzate;
salsiccia pugliese e patate arrosto; verdure miste al forno

28 € / persona con 1 drink

Drink serviti al bar

◆ **Intolleranze alimentari** (escluso aperipuglia a buffet)

Per rispondere a eventuali esigenze alimentari, sono disponibili alcune preparazioni alternative già definite, da comunicare in fase di prenotazione.

Le proposte disponibili includono:

- verdure grigliate e friselle (vegano)
- formaggi senza lattosio (vegetariano, senza lattosio)
- orecchiette al datterino senza cacioricotta (vegano, senza lattosio)
- parmigiana di melanzane (vegetariana, naturalmente senza glutine)
- purè di fave e cicoria (vegano, naturalmente senza glutine e senza lattosio)

Tali preparazioni possono essere inserite in alternativa alle portate previste dal menù scelto.

Per quanto riguarda le preparazioni naturalmente senza glutine, si informa che, essendo realizzate nelle stesse aree di lavoro degli altri piatti, non è possibile garantire l'assenza di contaminazione e pertanto non sono adatte a ospiti celiaci.

◆ **Intrattenimento**

In abbinamento al pacchetto Aperipuglia è possibile arricchire l'evento con proposte di intrattenimento su richiesta, pensate per accompagnare il vostro evento:

- Karaoke con Dany Showman: € 350
- DJ set con Timmy DJ: € 450
- Pizzica e Taranta con musica dal vivo e ballerine: € 550

◆ **Bambini**

Sono sempre i benvenuti.

Dai 0 ai 3 anni il costo è a consumo; dai 3 ai 7 anni è possibile richiedere, in alternativa al menù concordato, il menù bimbo.

Chiediamo gentilmente ai genitori di supervisionarli per garantire la sicurezza e il rispetto degli altri ospiti.

◆ **Torte e dolci**

Per motivi organizzativi e di sicurezza alimentare non è consentito introdurre torte o dolci dall'esterno.

Su prenotazione è possibile aggiungere al menù una delle seguenti torte:

- **Millefoglie**, con crema al mascarpone, crema pasticcera o crema chantilly; al naturale oppure con gocce di cioccolato
- **Crostata di frutta fresca** con crema pasticcera
- **Cheesecake**, al naturale, ai frutti di bosco, al cioccolato o al pistacchio

Torta: € 4 a persona, in aggiunta al menù scelto, applicata a tutti gli ospiti del tavolo.

In abbinamento alla torta è possibile aggiungere il brindisi finale con spumante:

€ 3 a persona – una bottiglia ogni 4 persone, applicato a tutti gli ospiti del tavolo (bambini esclusi).

◆ **Conferma della prenotazione**

Per garantire la migliore organizzazione del servizio, per i gruppi di grandi dimensioni è richiesto un acconto anticipato.

Entro 24 ore dall'evento chiediamo gentilmente la conferma del numero definitivo degli ospiti, che verrà considerato come numero garantito.

È prevista una tolleranza fino a 5 assenze rispetto al numero garantito; oltre tale soglia, le presenze mancanti saranno comunque considerate nel conteggio finale.



Follow us on Facebook e Instagram

info@exlatteria.it /www.exlatteria.it