



favorita

OSTERIA
LOCANDA
GASTRONOMICA

EVENTI & MENÙ
CATALOGO PROPOSTE





DIVERSAMENTE OSTERIA

RICORDA...

L'OSTERIA È ANCHE

LOCANDA



favorita

OSTERIA
LOCANDA
GASTRONOMICA





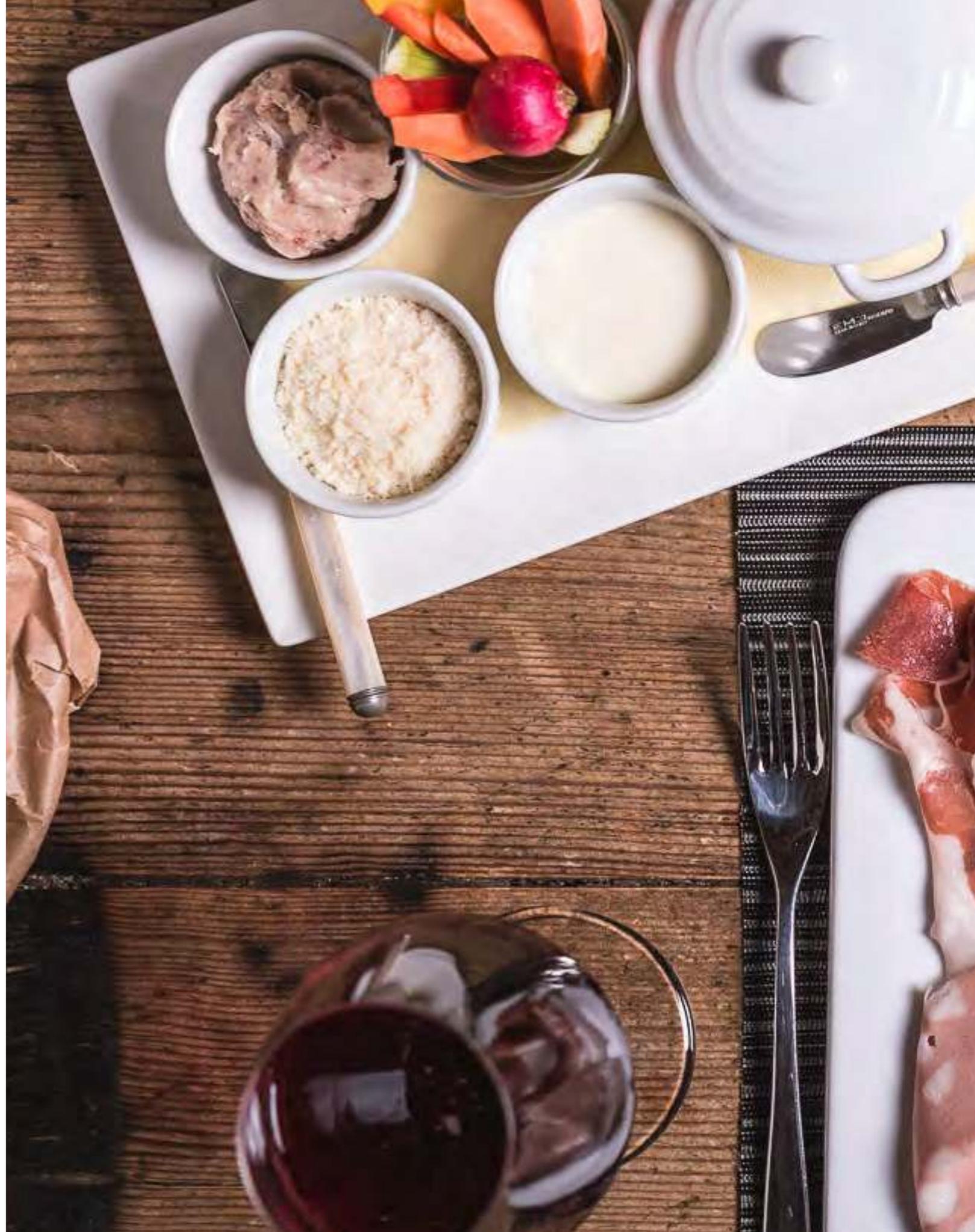
Meraviglia,
la *prima*
di tutte
le passioni

OSTERIA

DIVERSAMENTE OSTERIA

La nostra natura culinaria e culturale, unita alla nostra passione per la ricerca delle materie prime e delle realtà produttive territoriali, ci porta a presentarvi ricette classiche emiliane accostate a sperimentazione di prodotti e ingredienti di grande pregio, che, in quanto tali, seguono il ritmo delle stagioni.

Siamo emiliani in quanto ad accoglienza e mangiar bene, ma ormai siamo anche un pò umbri perché ci siamo innamorati di questo territorio ricco di proposte, materie prime e qualità.





EVENTI OSTERIA

Mettiti nelle Nostri mani, sappiamo quello che cuciniamo.



I NOSTRI MENÙ

Per il tuo evento ti proponiamo una serie di menù basati sulla nostra esperienza di eventi, e per soddisfare le varie esigenze in base alla numerica e alla tipologia.

scegli il tuo menù

Il Diplomatico € **34**

min 10Pax / Max 120pax

Zibello e Dintorni € **38**

min 10Pax / Max 40pax

La Via Emilia € **39**

min 10Pax / Max 40pax

Voglio di più € **40**

min 10Pax / Max 80pax

L'informale € **30**

min 10Pax / Max 90pax

Bianco Mangiare € **36**

min 10Pax / Max 30pax

Il prezzo è riferito a persona e alla sola proposta gastronomica, escluso le bevande allestimenti e quanto non riportato in offerta.

In riferimento alla numerica è possibile la variazione minima e massima previo accordo con l'osteria.

Bambini 0/4 Gratis, dai 5 a 10 anni formula a consumo o sconto 25% menù scelto. Possibilità menù personalizzato.

*supplementi, proposta vini e termini e condizioni in ultima pagina

Il Diplomatico

Storico all'Italiana

Selezione dei Salumi di Mora Romagnola, Mortadella tradizionale presidio Slow Food, Battuto di Pancetta e parmigiano, squacquerone di Romagna con Tigelle, Pinzimonio di Verdure e Gnocco Fritto a volontà.

Assaggio di Primi Piatti (mezza porzione)

Il Turtlon

Cappellaccio di pasta fresca all'uovo con ripieno a seconda della stagione.

Riccia con salsiccia

Pasta fresca all'uovo tirata con torchio con ragoût di salsiccia della Macelleria Etrusco Carni

Secondi

Lo stracotto del Bartolo

Entrecôte di Manzo marezzato, cotto in padella con sangiovese di Romagna e purè di patate.

Ci piace freddo

Semifreddo con crema al mascarpone mandorle e cioccolato Artigianale, crumble di Amaretto.

Condizioni Economiche

34 € a persona

Esclusi bevande, vino, distillati coperto e quanto non riportato in offerta

48 € a persona

Formula Tutto incluso vini dalla nostra proposta a scelta in fondo pagina (Max 1 bott ogni 3 persone).

Esclusi distillati a Bancone e Allestimenti personalizzati





Zibello e Dintorni

Il Rè dei salumi

Il Culatello di Zibello presidio Slow Food con gnocco fritto sformatino di verdure di stagione e squacquerone di Romagna.

20 tuorli alla bolognese

Tagliatella di pasta fresca con ragù tradizionale di tre carni stufato sei ore.

Tu Mi Turbi

Coscio di Agnello al forno, Macelleria Santacroce Carni, con verdure di stagione e Patate arrosto

Semplicemente Dolce

Crema cotta dell'osteria con frutta di stagione.

Condizioni Economiche

38 € a persona

Esclusi bevande, vino, distillati coperto e quanto non riportato in offerta

52 € a persona

Formula Tutto incluso vini dalla nostra proposta a scelta in fondo pagina (Max 1 bott ogni 3 persone).

Esclusi distillati a Bancone e Allestimenti personalizzati

La Via Emilia

Nero di Parma

Prosciutto Nero di parma 36 mesi, selezione di Parmigiani e Balsamico tradizionale, la giardiniera della Rosy con Gnocco fritto.

Turtlein

Tortellino di pasta fresca con impasto tradizionale, saltato con crema di parmigiano 36 mesi.

Al Less

Selezione di 3 tagli di carne mista di maiale e manzo con salse e mostarda tradizionale

Zuppa Inglese

Senza parole.

Condizioni Economiche

39 € a persona

Esclusi bevande, vino, distillati coperto e quanto non riportato in offerta

53 € a persona

Formula Tutto incluso vini dalla nostra proposta a scelta in fondo pagina (Max 1 bott ogni 3 persone).

Esclusi distillati a Bancone e Allestimenti personalizzati





Voglio di Più

I Sottili

Selezione di manzo stagionato sotto sale di Cervia, tagliata sottile e servita con verdurine di stagione

Il Patatone

Gnocco di patata con bianca di Pietralunga, saltato con Pecorino di Fossa e tartufo Nero.

El Puerco

Selezione di Maiale Iberico, taglio Pluma, cotto alla griglia con Ratatouille di verdure.

Tarte Tatin

Torta di mele tradizionale con Gelato alla crema.

Condizioni Economiche

40 € a persona

Esclusi bevande, vino, distillati coperto e quanto non riportato in offerta

54 € a persona

Formula Tutto incluso vini dalla nostra proposta a scelta in fondo pagina (Max 1 bott ogni 3 persone).

Esclusi distillati a Bancone e Allestimenti personalizzati

L'Informale

Emilia Love

Dalla Tradizione Emiliana il Mangiare stuzzicando. Selezione salumi di mora romagnola, Mortadella presidio Slow Food, Parmigiano Reggiano Stagionato, Lardo pesto, squacquerone e Verdure croccanti di stagione, Pane burro e Acciughe Cantabrico Barra 00, Cacciatora in umido. Gnocco e Tigelle

La Mora Romagnola

Selezione di Maiale nero di Razza Mora romagnola, cotto al forno con Patate arrosto.

Semplicemente Dolce

Torta tradizionale di Vignola al cioccolato "Barozzi", con crema di mascarpone fresco.

Condizioni Economiche

30 € a persona

Esclusi bevande, vino, distillati coperto e quanto non riportato in offerta

44 € a persona

Formula Tutto incluso vini dalla nostra proposta a scelta in fondo pagina (Max 1 bott ogni 3 persone).

Esclusi distillati a Bancone e Allestimenti personalizzati



A vertical image on the left side of the page shows a woven basket filled with several loaves of bread. Below the basket, on a wooden cutting board, are several cubes of white cheese, possibly ricotta or a similar soft cheese, resting on a large green leaf. The background is a light, neutral color.

Il Bianco Mangiare

Fish and Chips

Filetti di Pesce persico impanati e fritti con Patate.

Trasimeno Blues

Tagliolini di pasta fresca all'uovo con Tinca affumicata del lago trasimeno.

Eccolo quà il Baccalà

Baccalà fresco Cotto al vapore con crema di Ceci.

Albachiara

Semifreddo di Torroncino con la nocciola DOP di Alba e cioccolato.

Condizioni Economiche

36 € a persona

Esclusi bevande, vino, distillati coperto e quanto non riportato in offerta

50 € a persona

Formula Tutto incluso vini dalla nostra proposta a scelta in fondo pagina (Max 1 bott ogni 3 persone).

Esclusi distillati a Bancone e Allestimenti personalizzati

Non mi basta mai

Se le composizioni non ti soddisfano componilo a tuo piacimento e sarà nostra cura proporti la migliore offerta.

La mia richiesta

Area con linee guida per scrivere la richiesta, con un watermark "MAI" in sfondo.



Wines & Open Bar

Open Bar

Open Bar è comprensivo di allestimento Classico, bibite, vino con le cantine selezionate dell'osteria, caffè amaro, aperitivo di benvenuto 14 € a persona

I consigli dalla Nostra Cantina

Il Lambrusco di Modena 18€

a scelta tra le di verse tipologie di lambrusco a disposizione della nostra cantina

Il Brioso della staffa 17€

Grechetto da vigne vecchie, naturalmente frizzante, vino di buona beva per aperitivo o antipasto Emiliano. Az. Agr. Conestabili della Staffa Montemelino PG

Orvieto Bianco "Ca Viti" 20€

Grechetto e trebbiano spoletino, cantina Enrico Neri Orvieto

Albana di Romagna 15€

Albana di Romagna della cantina Marta Valpiani, profumato e fresco con grande bevibilità.

Rosso Neri 22€

Sangiovese e Merlot, profumato dal colore rosso rubino. Cantina Enrico Neri Orvieto.

Il Rosso 18€

Sangiovese me Montepulciano da vigne vecchie, prodotto naturale con grandi profumi e struttura adatta per accompagnare piatti di carne. Az. Agr. Conestabili della Staffa Montemelino PG

Il Sangiovese di Romagna 19€

Il Pennita, sangiovese di Romagna di grande struttura e morbidezza, adatto a tutti i piatti di carne. Az. Agr. Tenuta Pennita, Forlì.

Bera "Triple A" 20€

Moscato D'Asti Naturalmente frizzante, una dolcezza inimitabile per chiudere il pasto.

Scelta vini in proposta

Listino Prezzi dedicato

Acqua	€ 2
Bibite	€ 2,5
Caffè	€ 2
Amari	€ 4
Distillati	€ SQ

Dolci

Torta di Pasticceria
Supplemento da definire

Per torte particolari e personalizzate, abbiamo diverse pasticcerie di fiducia, da concordare il costo o supplemento. È possibile ordinare direttamente la torta dalla vostra pasticceria di fiducia con obbligo di consegna da parte del fornitore.

Verrà conteggiato sul prezzo solo allestimento e servizio della stessa

LE SALE *Allestimenti* L'ESCLUSIVA

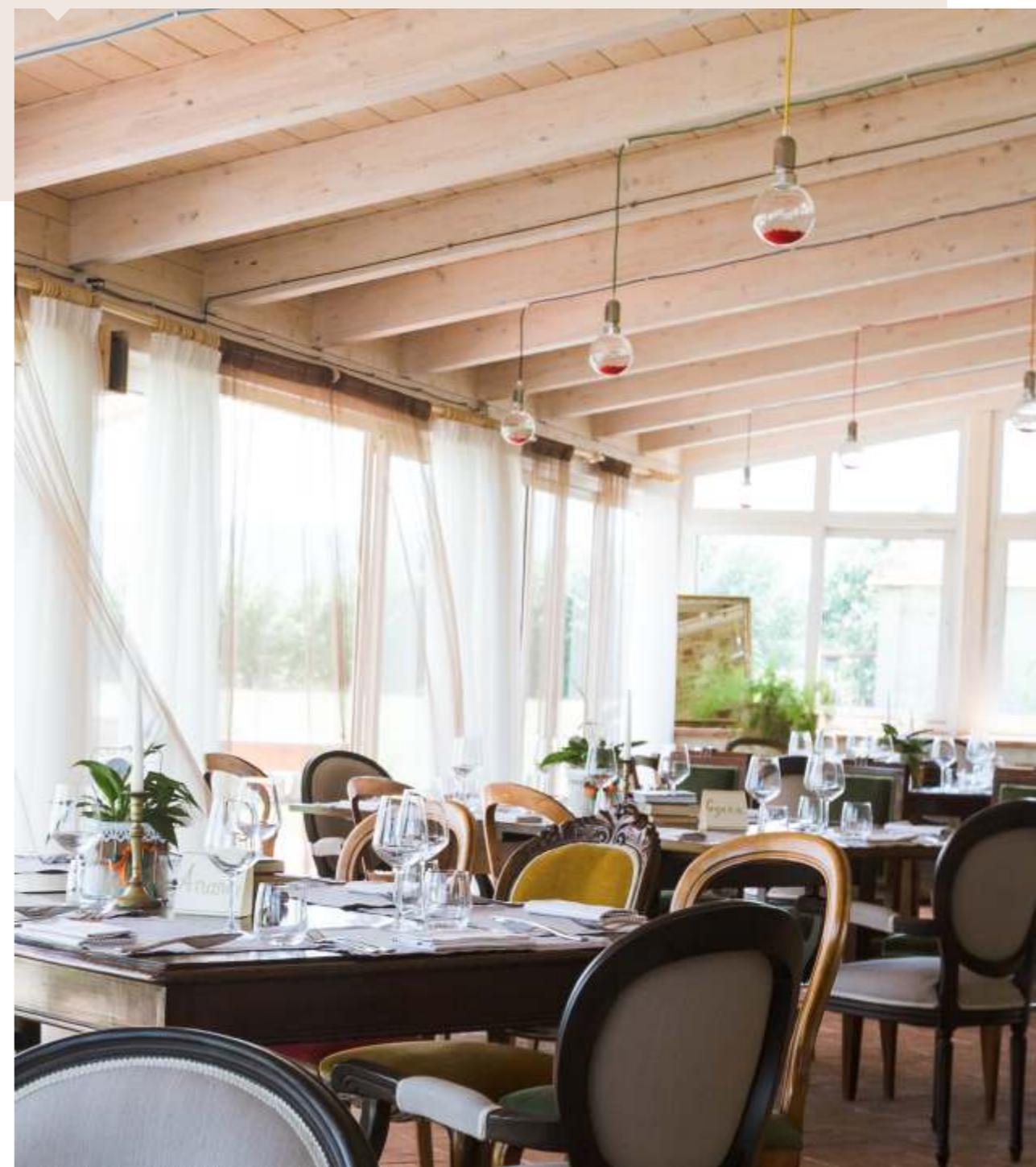


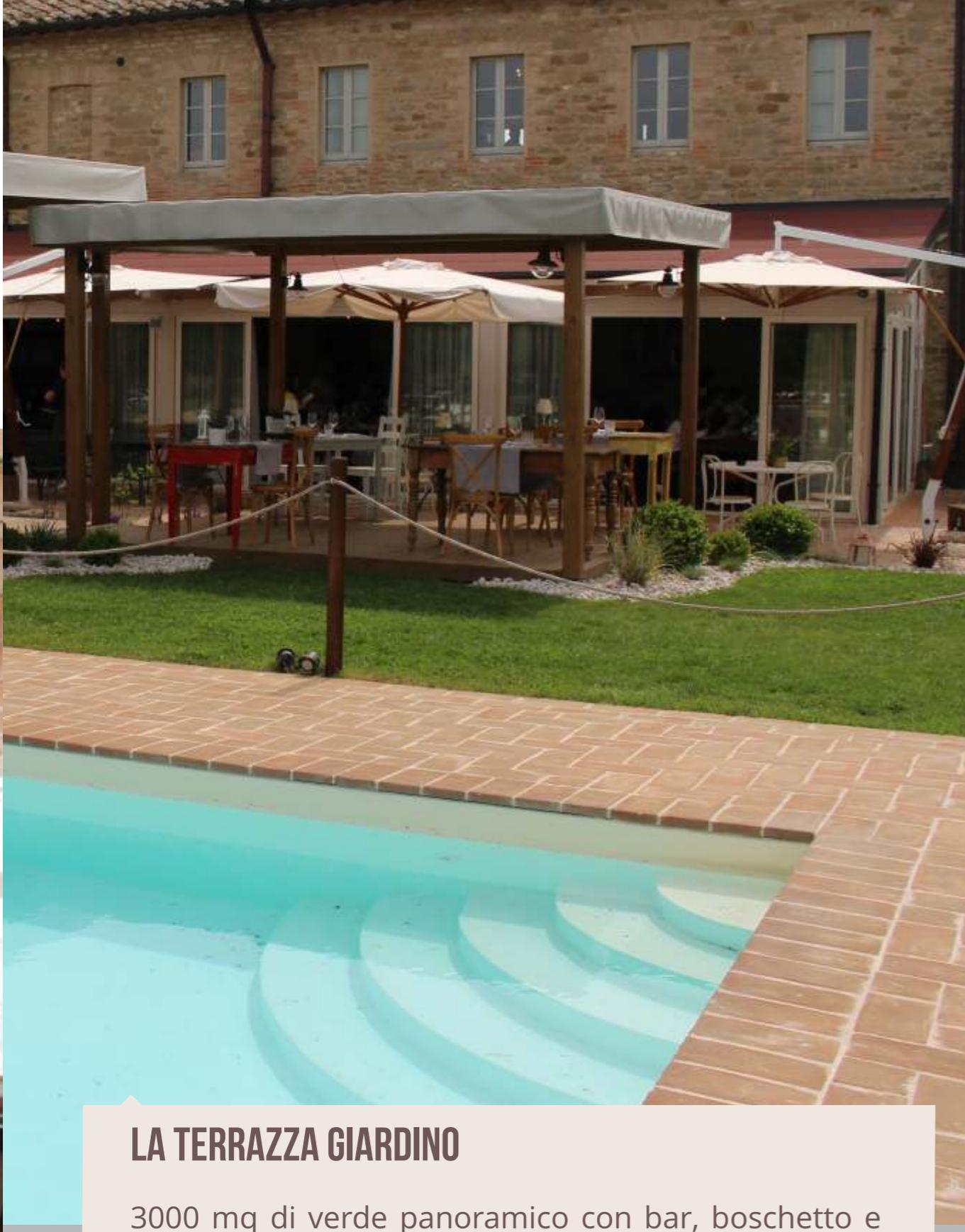
L'OSTERIA

Atmosfera intima, volte e soffitti in legno, luci soffuse. Capienza massima 40 persone. Concessa in esclusiva a partire da 30 persone. Dotazioni: filo-diffusione, wifi, aria condizionata.

LA VERANDA PANORAMICA

Ampie vetrate sul giardino, tetto in legno sbiancato, arredi in stile. Capienza massima 50 persone. Concessa in esclusiva a partire da 40 persone. Dotazioni: filo diffusore, wifi, aria condizionata





LA TERRAZZA GIARDINO

3000 mq di verde panoramico con bar, boschetto e piscina. Capienza massima 140 persone. Concessa in esclusiva a partire da 80 persone. Dotazioni: filo diffusore, wifi, aria condizionata

IL SALONE DELLE FESTE

Sala al 1° piano, con camino, soffitti in legno, riservata ed esclusiva. Capienza massima 50 persone. Concessa in esclusiva a partire da 40 persone. Dotazioni: ingresso indipendente, bagno privato, filo-diffusione, wifi, aria condizionata.



MODALITÀ DEL SERVIZIO

“Il Classico dell’osteria”
comprensivo dell’angolo del panettiere
€2 per pax.

“Il prezioso”
comprensivo dell’angolo del panettiere
€3 per pax

“Il Personalizzato”

Da concordare con nostro fornitore di fiducia.

Le Sale e l’esclusiva

“L’osteria” fino a max di 40 persone. (in esclusiva per 30pax)

“Il Giardino d’inverno” fino a max 50 persone (in esclusiva per 40pax)

“Il salone delle Feste” fino a max 50 persone (in esclusiva per 40pax)

*Il salone delle feste è al piano primo dell’osteria con entrata e bagno privato.

La voglio tutta: l’esclusiva della Location viene offerta gratuitamente con un evento di minimo 90 persone



GIU’

Seduti e contenti

La tradizione più rassicurante, un evento dal servizio classico, con portate servite tutte rigorosamente a tavola, comodamente seduti al proprio posto assegnato, senza dispersione di energie o vagabondaggi in giro per la location.

Consigliata e ideale per eventi piccoli e/o formali, per essere certi che tutto andrà secondo quanto stabilito, per serate invernali, tavolate imperdibili o semplicemente per paura di condizioni meteorologiche avverse.



+



SU’ e GIU’

Buffet antipasti e dolce, il resto seduti

Le portate principali si gustano a tavola, mentre la parte iniziale e quella finale si svolge tra isole a buffet allestite nelle varie aree della location. Un buon ritmo di saliscendi per una mescolanza perfetta di tempi tra guizzi dinamici e doverosi break.

Scelta perfetta per chi vuole accontentare un pubblico di ospiti variegato: mangeranno tutti felici e contenti.



SU’

Foodstation e buffet assistito

Passeggiando fra un’isola gastronomica ed un’altra mentre il giro braccio dei camerieri garantisce il giro di pietanze. Tavoli d’appoggio e tavoli con sedute per un evento senza stress, tempi morti e piaghe da decubito.

Soluzione dallo stile informale, ideale per chi cerca una proposta diversa, dinamica e ricercata.





TERMINI E CONDIZIONI

Per la conferma si richiede una caparra del 30% dell'importo stimato in riferimento al solo pasto. Direttamente in Osteria o tramite bonifico bancario.

Intestato a: Emiliani Srl

Banca: INTESA SANPAOLO S.P.A. Filiale di Bastia Umbra Ospedalichio

IBAN: IT9600306938281100000003120

BIC: BCITITMM

- L' ESCLUSIVA DELLA LOCATION viene offerta gratuitamente con un evento di minimo 80 persone
- E' necessario stabilire un numero di persone nel momento della prenotazione per definire la sala dell'evento e 5 gg prima confermare la numerica, che sarà di riferimento, con tolleranza massima in difetto del 5%
- Nel momento della prenotazione sarà definito il menù e le tipologie di vino in degustazione e qualsiasi richiesta speciale per la buona riuscita dello stesso
- Non è possibile musica o spettacoli live se non con l'opzione in esclusiva della struttura
- Non sono ammessi animali di qualsiasi tipologia durante gli eventi
- Per un numero superiore ai 10 bambini è consigliabile il servizio di baby sitting o un tutore per garantire la sicurezza degli stessi all'interno della tenuta
- Non è possibile, tranne che su prenotazione, l'utilizzo della piscina durante gli eventi

Heritage, and *the spirit of time*

*The Family
two
generations
of love*

Capofri

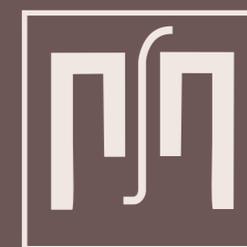
OSTI PER PASSIONI





DIVERSAMENTE OSTERIA

RICORDA...
L'OSTERIA È ANCHE
LOCANDA



favorita

OSTERIA
LOCANDA
GASTRONOMICA



favorita

OSTERIA
LOCANDA
GASTRONOMICA

info@osteriafavorita.it

075 8002832

www.osteriafavorita.it

Via A. Costa, 18-20
06083 Bastia Umbra PG