



# Drive-In Monza in Autodromo

Aperitivo e cena  
al ristorante-bistrot Eatstop

In occasione delle serate dedicate al **Drive-In Monza in Autodromo** che si svolgeranno nei mesi di giugno e luglio all'Autodromo Nazionale Monza, **Mirtillo Catering** allestirà nel ristorante-bistrot Eatstop, all'interno del circuito, un **Cocktail Bar** con freschi aperitivi accompagnati da sfizioserie dello chef ed un **ristorante** con diverse proposte menù a base di piatti internazionali e della tradizione italiana.

Per informazioni e prenotazioni: [alberto@mirtilocatering.com](mailto:alberto@mirtilocatering.com)

PORSCHE

DRIVE-IN

PORSCHE



## Cocktail Bar

Il servizio bar per gli aperitivi sarà a disposizione degli ospiti durante il pre-serata con classici e gustosi cocktails, oltre ad una selezione di vini, bollicine, soft drink e birra alla spina. Il servizio sarà effettuato al tavolo.

### Le proposte dello chef

#### Menù Paddock

Sigaro di Lardo di Colonnata con Robiola e Miele  
Fico in Gonnella con Nocciole e Toma  
Tartare di manzo piemontese con tuorlo di quaglia  
marinato al miele con capperi disidratato  
Calamaretti Fritti con Zucchine Novelle  
Baccalà Mantecato con Chips di Mais

#### Menù Chicane

Mini Cheeseburger con salsa ajoli  
Tartellette di Salmone marinato alle erbe, mousse di  
Campari e lime  
Club Sandwich di Tacchino  
Crocchetta di Ricotta & Spinacino  
Cuoppo di Mare  
Mondeghili al Curry

#### Menù PitLane

*Classico Tagliere all'Italiana*  
Prosciutto Crudo di Parma Dop  
Salame Cacciatorino della Bassa Brianza Dop  
Speck Alto Adige Dop  
Scaglie di Grana Padano Dop  
Spicchio di Gorgonzola Dop  
Dadolata di Ananas e Melone Rosa al Tocco  
Taralli, Bottoncini di Focaccia, Tigelle  
Gnocco Fritto della Tradizione

#### Drink List

Spritz  
Americano  
Sbagliato  
Negroni  
Mojito  
Moscow Mule  
Gin Tonic  
Gin Lemon  
Cocktail Analcolico  
Prosecco Doc Cantina Victoria  
Spumante Doc Cantina Paladin  
Vino Rosso Refosco Cantina Paladin  
Vino Bianco Chardonnay Cantina Paladin  
Birra alla Spina  
Soft Drink

#### Valutazione economica

**Il costo per l'aperitivo come sopra descritto è pari ad € 20,00 comprensivo d'Iva per ospite.**

Il costo delle consumazioni extra è € 6.00/€ 8.00 iva compresa.

L'aperitivo potrà svolgersi con un minimo garantito di 25 Ospiti.

Le vendite dell'aperitivo dovranno essere effettuate preventivamente tramite [www.eventbrite.com](http://www.eventbrite.com).

**Allestimenti:** postazione Cocktail-Bar, postazione Food, un leggero sottofondo musicale accompagnerà gli ospiti per tutta la serata, tavoli alti e bassi d'appoggio in quantità adeguata, calici e tumbler in vetro, finger in vetro e ceramica, piatti da portata in ceramica bianca, ardesia, legno. **Servizio:** camerieri in divisa professionale, direttore di sala. Restano esclusi: addobbi floreali sui tavoli, ombrelloni o gazebo, luci e tutto quanto non specificato. Il costo potrebbe subire delle modifiche in relazione alla scelta degli arredi ed allestimenti.



## Ristorante-Bistrot

Per gli ospiti più esigenti, Mirtillo Catering propone una cena servita con tre tipologie di menù, a base di carne, di pesce e vegetariano. Agli ospiti verrà offerto un flute di benvenuto in attesa di accomodarsi al loro tavolo, dove saranno serviti dal personale di sala.

### Le proposte dello Chef

#### Menù Parabolica

##### CARNE

##### Antipasto

Carpaccio di Fassona Piemontese massaggiato all'olio EVO con micro misticanza, foglie di prosciutto crudo di agnello brado e foglie di lardo magro Patanegra

##### Primo piatto

Tortello al fois grass sul suo specchio di crema di fragole

##### Secondo piatto

Carré di Maialino delle Tenute Pasini con bouquet di verdure mignon e mousse di mele

##### Dessert

Crostatina alla mela verde e liquore alle mandorle

#### Menù Box

##### PESCE

##### Antipasto

Insalatina di salmone marinato con julienne di finocchio e limone candito

##### Primo piatto

Mezzi Paccheri con Ragù Bianco di Spigola

##### Secondo piatto

Calamaretti Spillo fritti con tempura di verdure

##### Dessert

Bavarese alle fragole

##### Bevande

Acqua Frizzante e Naturale  
Vino Bianco Chardonnay DOC Santa Margherita  
Vino Rosso Refosco DOC Santa Margherita  
Caffè espresso

#### Menù Paddock

##### VEGETARIANO

##### Antipasto

L'Erbazzone di Reggio su Passata di Pomodorino Giallo

##### Primo piatto

Raviolone al Radicchio con Crema al Taleggio di Capra

##### Secondo piatto

Tomino Piemontese Grigliato con Zucchine Trombetta al Parmigiano

##### Dessert

Brownies su Crema Inglese

#### Valutazione economica

Sarà obbligatoria la prenotazione all'indirizzo e-mail [alberto@mirtilocatering.com](mailto:alberto@mirtilocatering.com)

La cena potrà svolgersi con un minimo garantito di 20 Ospiti.

Le vendite della cena dovranno essere effettuate preventivamente tramite [www.eventbrite.com](http://www.eventbrite.com).

**Allestimenti:** Tavoli rotondi da 180cm allestiti con mise en place per quattro persone, un leggero sottofondo musicale accompagnerà gli ospiti per tutta la serata, tovagliato in lino o raso, calici e tumbler in vetro, finger in vetro e ceramica, piatti da portata in ceramica bianca, ardesia, legno. **Servizio:** Camerieri in divisa professionale, direttore di Sala. Restano esclusi: addobbi floreali sui tavoli, ombrelloni o gazebo, luci e tutto quanto non specificato. Il costo potrebbe subire delle modifiche in relazione alla scelta degli arredi ed allestimenti.