



BBQ RESTAURANT

SAVIGLIANO - ALA POLIFUNZIONALE
SABATO 30/09 E DOMENICA 1/10 (PRANZO E CENA)

MENÙ LARGE

Antipasti

Vitello Tonnato 2.0

Tometta calda

Grigliata mista

Beef ribs

Le costole del manzo, chiamato anche biancostato, cotte con una tecnica originale Texana: la famosa cottura Low and Slow.



Pepper Stout beef

Collo del manzo, taglio reale... si presta bene per tutte le cotture a fuoco lento, è perfetto per preparare piatti come lo spezzatino cotto nei tipici forni olandesi insieme a fumidi birra.



Contorno

Patate al forno e/o fagiolata

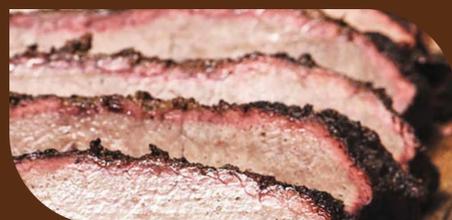
Salsiccia di vitello

Semplice ma gustosa, è realizzata con carne macinata di vitello.



Brisket

La punta di petto di manzo al barbecue... Il Brisket è in assoluto la preparazione più complessa fra le classiche dell'American barbecue. È la vera sfida del Pit Master.



Dessert

Torta di nocciole o panna cotta

35€

MENÙ MEDIUM

Antipasti

Tometta calda

Grigliata mista

Salsiccia di vitello

Semplice ma gustosa, è realizzata con carne macinata di vitello.

Brisket

La punta di petto di manzo al barbecue... Il Brisket è in assoluto la preparazione più complessa fra le classiche dell'American barbecue. È la vera sfida del Pit Master.

Contorno

Patate al forno e/o fagiolata

Dessert

Torta di nocciole o panna cotta

25€

MENÙ BIMBI

Hamburger al piatto con patate

Dessert

Torta di nocciole o panna cotta

15€

FUORI MENÙ

Madama la Piemonteisa

30€

Prenotazione consigliata a:

info@entemanifestazioni.com

Whatsapp 3316545502

Per info: 0172 712536





CENADI BENEFICENZA

VENERDÌ 29 SETTEMBRE 2023 - H. 20:00
SAVIGLIANO - ALA POLIFUNZIONALE

MENÙ **LARGE** (servito ai tavoli)

Antipasti

Vitello Tonnato 2.0

Tometta calda

Grigliata mista

Beef ribs

Le costole del manzo, chiamato anche biancostato, cotte con una tecnica originale Texana: la famosa cottura Low and Slow.



Salsiccia di vitello

Semplice ma gustosa, è realizzata con carne macinata di vitello.



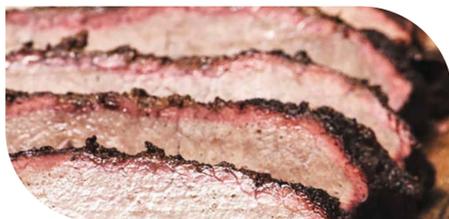
Pepper Stout beef

Collo del manzo, taglio reale.... si presta bene per tutte le cotture a fuoco lento, è perfetto per preparare piatti come lo spezzatino cotto nei tipici forni olandesi insieme a fumidi birra.



Brisket

La punta di petto di manzo al barbecue....Il Brisket è in assoluto la preparazione più complessa fra le classiche dell'American barbecue. È la vera sfida del Pit Master.



Contorno

Patate al forno e/o fagiolata

Dessert

Torta di nocciole o panna cotta

60€
(Bevande incluse)

PARTE DEL RICAIVATO VERRÀ DONATO
ALL' ASSOCIAZIONE AMICI DELL'OSPEDALE
S.S. ANNUNZIATA DI SAVIGLIANO



ASSOCIAZIONE
AMICI DELL'OSPEDALE
S.S. ANNUNZIATA
SAVIGLIANO
ONLUS

AIUTACI AD AIUTARE!

COSA FACCIAMO

Ci poniamo come interlocutori dei cittadini verso gli enti politici e l'ASL affinché sia mantenuta l'efficienza e completezza delle strutture operanti nell'Ospedale.

COME OPERIAMO

Raccogliamo fondi destinati al potenziamento delle apparecchiature in dotazione all'Ospedale di Savigliano. Contribuiamo al sostegno delle strutture operanti patrocinando borse di studio e sostenendo giovani medici da inserire in organico.

Ass. Amici dell'Ospedale S.S. Annunziata ONLUS
SAVIGLIANO (CN) - Via Miretti 4
aosavigliano@gmail.com - www.amiciospedalesavigliano.it

Prenotazione consigliata a:

info@entemanifestazioni.com
Whatsapp 3316545502

Per info:

0172 712536

Con il patrocinio di:



Con il sostegno di:



Gold sponsor:

