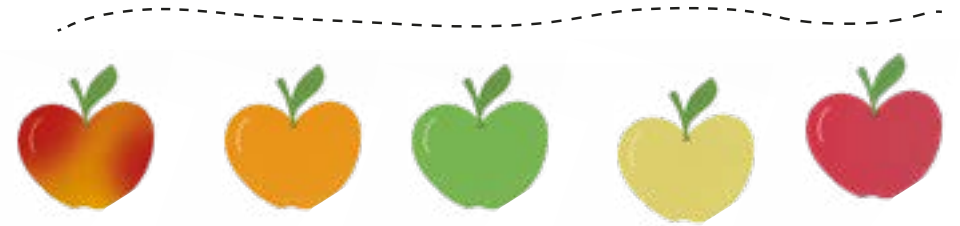




Speciale Gruppi



Le nostre proposte
da gustare
in compagnia



Benvenuti nel gusto autentico e nell'ospitalità del Pum Rus!

Che si tratti di una cena aziendale, di una festa di compleanno o di una rimpatriata tra amici, siamo pronti a rendere ogni momento speciale.

Il nostro agriturismo propone pacchetti esclusivi per gruppi, pensati per offrire un'esperienza culinaria unica e su misura.

I nostri menù, curati dai nostri chef, includono piatti creati con ingredienti freschi e di stagione, capaci di soddisfare tutti i gusti e le esigenze alimentari.

Vieni a scoprire un ambiente accogliente, un servizio attento e la possibilità di personalizzare il menù per la tua occasione speciale.

Lasciati sorprendere dal sapore e dalla qualità che ci contraddistinguono: siamo pronti a trasformare ogni evento in un ricordo indimenticabile!

Scegli tra le nostre proposte oppure chiedici un menu personalizzato.

A ciascuno la sua mela.



Via Cerano, 1 - 28060 Sozzago (NO)
t. 0321 70178 info@alpumrus.it
www.alpumrus.it



Pacchetti *pranzo o cena*

IN TUTTI I MENU SONO INCLUSI:

1 bottiglia di vino ogni 4 persone a scelta tra una selezione di Al Pum Rus
Acqua, caffè, amaro | Coperto



Trittico

A partire da 42€ A PERSONA

IL MENÙ È COMPOSTO DA 1 ANTIPASTO, 1 PRIMO E 1 SECONDO A SCELTA

ANTIPASTO

Piatto di salumi e formaggi locali, le iconiche tavolozze vegetariane da condividere

PRIMO

Risotto a scelta in base alla stagionalità dei nostri prodotti
Oppure hai voglia di pasta fresca ripiena fatta in casa? Aggiungi 2€ a persona

SECONDO

A scelta tra proposte di carne e piatti vegetariani.
Se scegli il maialino oppure la grigliata di carne mista aggiungi 3€ a persona



Duetto primo

A PARTIRE DA 35€ A PERSONA

IL MENÙ È COMPOSTO DA 1 ANTIPASTO ED 1 PRIMO A SCELTA

ANTIPASTO

Piatto di salumi e formaggi locali, le iconiche tavolozze vegetariane da condividere

PRIMO

Risotto a scelta in base alla stagionalità dei nostri prodotti
Oppure hai voglia di pasta fresca ripiena fatta in casa? Aggiungi 2€ a persona



Duetto secondo

A PARTIRE DA 38€ A PERSONA

IL MENÙ È COMPOSTO DA 1 ANTIPASTO ED 1 SECONDA A SCELTA

ANTIPASTO

Piatto di salumi e formaggi locali, le iconiche tavolozze vegetariane da condividere

SECONDO

A scelta tra proposte di carne e piatti vegetariani.
Se scegli il maialino oppure la grigliata di carne mista aggiungi 3€ a persona

Pacchetti *pomeridiani*

CON ARRIVI TRA LE 17.30 E LE 18.30

IN TUTTI I MENU SONO INCLUSI:

1 bottiglia di vino ogni 4 persone a scelta tra una selezione di Al Pum Rus
Acqua, caffè, amaro | Coperto



Golden Laza

35€ A PERSONA

Taglierone con salumi e formaggi locali, friciulin, panini farciti, insalate vegetariane, tramezzini, pizzette

Risotto a scelta



Topaz

30€ A PERSONA

Taglierone con salumi e formaggi locali, friciulin, panini farciti, insalate vegetariane, tramezzini, pizzette

Vuoi aggiungere un
dolce?

LE NOSTRE PROPOSTE DI DOLCE

Ginetta aggiungi 4€ a persona

Meringata aggiungi 4€ a persona

Pan di spagna (FRUTTA/CREMA - CIOCCO/CREMA - CREME) aggiungi 5€ a persona

Sozzacher aggiungi 6€ a persona

Crostata alla Frutta aggiungi 6€ a persona

SERVIZIO DI TAGLIO E IMPIATTAMENTO TORTE PORTATE DALL'ESTERNO 2€ a persona

E inoltre...

APERITIVO

calice di prosecco + barchetta
5€ a persona

ACCOMPAGNA CON GUSTO - SELEZIONE DI VINI

- Categoria “...non possono mancare” compresi nel pacchetto
- Categoria “I ruffiani” maggiorazione di 10€ a bottiglia
- Categoria “Le eccellenze” maggiorazione 20€ a bottiglia

FIOCCHI E FIOCCHETTI

Allestimento della sala

- Spazio per tavolo dedicato a confetti e bomboniere + 50€
- Allestimento con tovagliato + 2€ per persona
- Stampa menù con impaginazione standard Pum Rus + 30€
- Allestimento fiori + 4€ a persona per centro tavola minimal, + 10€ a persona per centrotavola chic

LE NOSTRE SALE

- Sala di Alice in esclusiva (ideale per 25-30 a persona) + 150€
- Sala Principale: capienza 80 persone. A partire da 4.000€ con menù trittico incluso

LE NOSTRE TRATTATIVE RISERVATE

- Per gruppi superiori alle 40 persone
- Se si vuole aggiungere una portata in più rispetto alle proposte duetto, trittico e dolce
- Per aperture straordinarie

UNA BELLA SORPRESA

- Vuoi festeggiare durante la settimana? Dal mercoledì al venerdì il dolce te lo regaliamo noi.

MENU BABY

- PRIMO + SECONDO + BIBITA € 20
Primo a scelta tra pasta al pomodoro, ragù, pesto o risotto giallo
Secondo a scelta tra mini grigliatina o cotoletta di pollo

QUALCHE REGOLUCCIA

- Comunicare eventuali intolleranze ed allergie 48h prima dell'evento
- Pomeriggio: il termine massimo è alle 16.30
- Sera: il termine massimo è alle 23.30
- A conferma dell'evento, chiediamo 10€ di caparra a testa

Menu Autunno

SCEGLI LA TUA COMBINAZIONE

PRIMI

- Risotto alla zucca, Gorgonzola e crumble alle mele e amaretto
- Risotto al radicchio, robiola e frutti rossi
- Paniscia
- Spaghetti con burro, acciughe, limone e pane croccante
- Castagnocchi, gnocchi alle castagne e toma fieno + 2€
- Agnolotti storici +2€

SECONDI

- Tagliata con patate
- Zucca, porcini e castagne
- Flan di topinambur, chips e crumble alle erbe
- Grigliata botanica +2€
- Grigliata mista +3€

SELEZIONE DI VINI

CATEGORIA “.. NON POSSONO MANCARE”

- Barbera d'Asti
- Dolcetto d'Asti
- Nevera
- Cortese
- Pinot Nero

CATEGORIA “I RUFFIANI” + 10€ a bottiglia

- Nebbiolo Silente
- Nebbiolo Coste della Sesia
- Croatina Doc
- Lucino
- Langhe Arneis

CATEGORIA “LE ECCELLENZE” + 20€ a bottiglia

- Gattinara
- Ghemme
- Barbera d'Alba
- Arneis Blangè
- Norema Rosè

