CHRISTMAS CORPORATE 2026

QUEST'ANNO IL NATALE DEL TUO TEAM HA UN SAPORE DIVERSO

Tre location. Tre atmosfere. Infinite possibilità.

CENA • MUSICA • SHOW • OPENBAR

HIBOU BISTROT · CUCINA DI CASA ·

Cascina Capitanio
LOCATION PER EVENTI

PARCO LE CICOGNE
LOCATION PER EVENTI

Scopri la proposta

TRE LOCATION, UN UNICO CHRISTMAS EVENT

HIBOU BISTROT **15–40 persone**	**Intimo, gastronomico e conviviale. Per piccoli team che desiderano una cena curata e raccolta.**
PARCO LE CICOGNE **Minimo garantito 40 persone- max 50**	**Soluzione versatile per gruppi aziendali che vogliono una serata dedicata, con possibilità di aggiungere musica, show e open bar.**
CASCINA CAPITANIO **60–200 persone** **Per numeriche inferiori è richiesto un affitto location pari a € 1.220 iva compresa**	**La scelta per trasformare la cena di Natale in un vero Christmas Party, con spazi adatti a gruppi numerosi e intrattenimento.**

1. ***Scegli la location***
2. ***Scegli il menu***
3. ***Aggiungi il tuo intrattenimento***

UNA SOLA CUCINA PER IL TUO EVENTO

La cucina di Hibou Bistrot firma la proposta gastronomica di tutte e tre le location.

Hibou Bistrot - Cucina di Casa è il filo conduttore gastronomico che mette al centro tradizione, genuinità, convivialità e sapori autentici.
Materie prime selezionate, ricette legate al territorio e proposte pensate per far sentire gli ospiti accolti, come a casa.

LA STESSA CUCINA. LA STESSA CURA.

TRE LUOGHI DIVERSI PER IL VOSTRO CHRISTMAS EVENT.

Ogni proposta può essere adattata alle esigenze dell'azienda, agli ospiti e allo stile dell'evento. Intrattenimento e open bar restano sempre separati.

★ CHRISTMAS FIRST

€49/persona

BUFFET APERITIVO:

- **IL SALUMAIO** - 5 salumi nostrani con uva,fichi e focaccia al rosmarino
- **IL FORNAIO** - Pani freschi (grano duro, integrale, meliga, noci e uvetta), focaccia al rosmarino, selezione di pizze e lingue di suocera
- **GORGONZOLA DOP** - Forma di gorgonzola dolce DOP
- **LA PIZZA** - pizze dal forno a legna, pizza alla pala, quiche, torta salata e focaccia

UN PRIMO A SCELTA TRA:

- Raviolo del plin al sugo d'arrosto
- Agnolotti con burro affumicato, funghi e Toma d'alpeggio
- Ravioli alla robiola di Roccaverano, topinambur e guanciale

UN SECONDO A SCELTA TRA:

- Guancetta, mantecato di patate e verdure glassate
- Proposta vegetariana

DOLCE - Panettone tiepido con il nostro gelato alla crema fatto in casa

VINI - Montej Barbera e Montej Chardonnay Villa Sparina; Prosecco Extra Dry Borgo Molino DOC Treviso

BEVANDE - Una bottiglia di vino per ospite, calcolata complessivamente tra aperitivo e pranzo/cena.

Acqua e caffè inclusi.

★ CHRISTMAS EXPERIENCE

Menù €59/persona

BUFFET APERITIVO COMPLETO:

- **Il Salumaio** - assortimento di 5 salumi nostrani con uva, fichi e focaccia al rosmarino
- **Il Casaro** - gorgonzola di Novara, selezione Guffanti, Toma della Valle Antigorio, blu di capra, ricotta d'alpeggio e bocconcini di bufala DOP, con mostarde e composte
- **La Friggitoria** - panzerottini, mozzarelline panate e in carrozza, olive ascolane, fritti di verdure, micro supplì e crocchette
- **La Pizza** - pizze dal forno a legna, pizza alla pala, quiche, torta salata e focaccia
- **Il Fornaio** - pani freschi, grissini e lingue di suocera

1 PRIMO A SCELTA tra le proposte dello Chef

DESSERT NATALIZIO a scelta: panna cotta ai frutti rossi, bunet al caramello oppure il nostro panettone artigianale con gelato fatto in casa e salse

Caffè - Acqua - Vino - Prosecco come da proposta base

★CHRISTMAS GRAND DINNER

Menù €69/persona

BUFFET APERITIVO COMPLETO:

Il Salumaio - Il Casaro - La Friggitoria - La Pizza - Il Fornaio

1 PRIMO A SCELTA: tra le proposte dello Chef
1 SECONDO A SCELTA:

- Lombetto di vitello in crosta leggera d'agrumi con flan di patate e bietina
- Girello di vitello alla crema di salvia, patate al timo e indivia arrosto
- Vitello al pan brioche d'olive, gâteau di patate alla mozzarella di bufala e pomodori confit all'origano Brasato di vitello al Barolo, crostone di mais Pignoletto Rosso, porro confit e carote
- Guancetta di vitello CBT, mantecato di patate all'olio e verdurine glassate

IL NOSTRO PANETTONE ARTIGIANALE CON GELATO FATTO IN CASA

Caffè - Acqua - Vino - Prosecco come da proposta base

LA CUCINA

Una proposta ricca, conviviale e pensata per il piacere di stare insieme.

LE ISOLE DEL BUFFET

• Il Salumaio - assortimento di salumi nostrani, uvafichi e focaccia al rosmarino

• Il Casaro - gorgonzola di Novara, formaggi Guffanti, Toma della Valle Antigorio, blu di capra, ricotta d'alpeggio e bocconcini di bufala DOP

• La Friggitoria - panzerottini, mozzarelline, oliveascolane, fritti di verdure, supplì e crocchette

• La Pizza - pizze dal forno a legna e pizza alla pala con farciture selezionate

• Il Fornaio - pani freschi, grissini e lingue di suocera

• Risotto gorgonzola, crumble di noci e balsamico stravecchio

PRIMI A SCELTA

• Risotto toma e ristretto al Nebbiolo
• Risotto gorgonzola, fichi e truccioli di speck
• Risotto alla clorofilla di erbe, porcini trifolati e Reggiano 24 mesi
• Agnolotti al burro affumicato, misticanza di funghi e Toma di Alpeggio
• Plin al sugo di stinco, Parmigiano Reggiano e zafferano
• Ravioli alla robiola di Roccaverano, topinambur e guancialino croccante

SECONDI A SCELTA

- Lombetto di vitello in crosta leggera d’agrumi con flan di patate e bietina
- Girello di vitello alla crema di salvia, patate al timo e indivia arrosto
- Vitello al pan brioche d’olive, gâteau di patate alla mozzarella di bufala e pomodori confit all’origano
- Brasato di vitello al Barolo, crostone di mais Pignoletto Rosso, porro confit e carote
- Guancetta di vitello CBT, mantecato di patate all’olio e verdurine glassate

IL FINALE

Il nostro panettone artigianale con gelato fatto in casa

Caffè • Acqua • Vino • Prosecco

Nella proposta di riferimento sono previste 5 ore di servizio.

SCEGLI IL TUO INTRATTENIMENTO

ESPERIENZA	PREZZO	COMPOSIZIONE
DJ + IMPIANTO AUDIO	€400	DJ set personalizzabile per aperitivo, cena e dopocena.
CHRISTMAS LIVE	€850 + DJ €400	1 cantante + 2 ballerine
LIVE & PERFORMER	€850 + DJ €400	1 cantante + 1 musicista/performer
CHRISTMAS SHOW	€1.100 + DJ €400	1 cantante + 2 ballerini + 1 performer
DANCE CHRISTMAS	€1.100 + DJ €400	1 cantante + 4 ballerini
FULL CHRISTMAS SHOW	€1.500 + DJ €400	1 cantante + 4 ballerini + 1 performer

CHRISTMAS OPEN BAR

Scegli il numero di cocktail.

Il servizio resta separato dalla cena.

40 tipologie di cocktail direttamente dal nostro bar!

CREATE YOUR CHRISTMAS EVENT

Non un pacchetto obbligatorio: un evento costruito intorno al vostro team.

SCEGLI LA CENA

da €49/persona - IVA inclusa

+

SCEGLI L'INTRATTENIMENTO

DJ • Live • Show • Performer

+

AGGIUNGI L'OPEN BAR

50 • 100 • 150 • 200 cocktail

IL MENU È SOLO L'INIZIO.

Cena, musica, spettacolo e open bar:
scegliete voi quanto rendere grande il vostro Christmas Event.

RICHIEDI LA TUA PROPOSTA CORPORATE

Cascina Capitanio • Hibou Bistrot • Parco Le Cicogne

+39 0321 824221 - info@rialmahotels.it