Servizi aggiuntivi

I nostri servizi aggiuntivi per le cene al ristorante



SPAZIO EVENTI ESCLUSIVO

Adiacente a Le Papere in Barchessa a Casale sul Sile, disponibile uno spazio eventi (Ex Discoteca La Barchessa)



PRESENTAZIONI AZIENDALI

Disponibile su richiesta videoproiettore, microfono e impianto audio per presentazioni



D.I SET

a partire da **230 €** (iva esclusa) a serata
Disponibili diversi pacchetti musicali (karaoke, dj set...)



COCKTAIL BAR

a partire da **5,5 €** (*iva esclusa*) a cocktail q.tà di drink minima da definire prima dell'evento. Sopra gli 80 drink, il costo del cocktail sarà di **5 €** (iva esclusa)



GRAFICA MENÙ E CENTROTAVOLA

Menù stampati e personalizzati per il tavolo e/o centrotavola coordinati. Prezzo definito in base alle specifiche esigenze.



EXTRA ORARIO

110 € (iva esclusa) a serata

Il locale normalmente chiude alle 23.15. Con questo pacchetto, il ristorante sarà a disposizione fino all' 01.00.

Buoni regalo

Originali idee regalo per diverse fasce di prezzo: ecco i **buoni regalo** Le Papere utilizzabili in tutti i nostri punti vendita!

Promo

Regala una **GIFT CARD**: la pagherai solo € 50 + iva ed avrà un valore di € 60 + iva*

*iniziativa non cumulabile con altre promozioni presenti in punto vendita.

IN AZIENDA CON IL FOOD TRUCK!

Consigliato per gruppi a partire da 40 persone

Scopri il nostro pacchetto eventi, con proposte per tutti i gusti:
da coni di fritto da aperitivo a menù
per pranzi/cene complete!

EVENTI A PARTIRE DA 750€ + iva (10%)

PERSONALIZZA IL TUO MENÙ CON:

APERITIVO E FINGER FOOD A BUFFET:

- I nostri cicchetti (crostino baccalà mantecato, paninetti, tartellette e vol au vent di verdure)
- · Riso, pesce e verdure
- Seppie in umido/ baccalà alla vicentina con polentina

FRITTURE

- · Coni di frittura di pesce
- · Piatti unici di pesce
- Proposte di carne/veg

DOLCI

- Tiramisù
- · Tortino di riso e mele

EVENTI FOOD TRUCK E REGALI AZIENDALI

389 257 4331 - le-papere.it/feste-private

I nostri ristoranti

LE PAPERE AL LAGO

v<u>ia dei Vegri 4, Treviso (zona Monigo)</u> 380 743 4593 - lepapereallago.it

LE PAPERE IN BARCHESSA

v<u>ia Belvedere 90, Casale sul Sile(TV)</u> 366 876 4815 - lepapereinbarchessa.it

LE PAPERE IN COLLINA

v<u>ia Vigna 33, Susegana (Tv)</u> 327 666 2406 - lepapereincollina.it



Natale con le aziende

Un'occasione per rafforzare lo spirito di squadra e celebrare i risultati raggiunti: scopri le nostre proposte!

FOOD TRUCK IN AZIENDA
BUONI REGALO

PROPOSTA 2025

TREVISO ZONA MONIGO - LE PAPERE AL LAGO
CASALE SUL SILE - LE PAPERE IN BARCHESSA
SUSSEGANA - LE PAPERE IN COLLINA

Promo infrasettimanale Per le cene svolte dal martedì al giovedì (escluse festività) 10% SCONTO sulla cena aziendale

MENÙ RICORRENZE CLASSICO

Disponibile per gruppi a partire da 15 persone.

La nostra classica proposta: menù completo con piatto unico abbondante, servito al tavolo (proposta personalizzabile)

GRAN FRITTO DI PESCE

PIATTO UNICO e ABBONDANTE

calamari, gamberi, seppie, canestrelli e baccalà con verdure pastellate, patate fritte e polenta bianca morbida

SGROPPINO al limone

VINO DELLA CASA

1 caraffa da 1L ogni 4 persone

ACQUA E COPERTO

32€ **30€** + iva (10%) a persona

PERSONALIZZA IL TUO MENÙ CON:

APERITIVO/ ANTIPASTI, a centrotavola

- + 6,5€ + iva = Baccalà mantecato su tele di pane, polenta fritta, tris di polpette con calice del nostro Spritz "Is-Bella"
- + 5,5€ + iva = Cappasanta gratinata al forno (al naturale/radicchio)
- + 9.0€ + iva = Insalatina di mare

PRIMI PIATTI

- + 11€ + iva = Risotto ai frutti di mare
- + 11€ + iva = Crespelle di zucca con fonduta al gorgonzola
- + 9,0€ + iva = Risotto alla zucca con gorgonzola e noci
- + 9,0€ + iva = Risotto radicchio e salsiccia
- + 9.0€ + iva = Parmigiana di melanzane

ALTERNATIVA IN SOSTITUZIONE AL FRITTO

- + 2,0€ + iva = Filetto di Orata alla mediterranea e patate al forno
- + 4,0€ + iva = Morbido di zucca e filetto di orata alle erbe provenzali e porro croccante
- + 0€ + iva = Brasato di manzo a cottura lenta e patate al forno
- + 2,5€ + iva > DOLCE a scelta dal nostro menù in sostituzione allo sgroppino. Possibilità di portare il dolce (costo servizio: 1€+iva a persona)

ESEMPI DI MENÙ

Menù tradizionale

46€ + iva (10%) a persona

APERITIVO A CENTROTAVOLA - baccalà mantecato su tele di pane, polenta fritta e tris di polpette di verdure con calice del nostro Spritz "Is-Bella"

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

FRITTO MISTO DI PESCE con verdure pastellate, patate fritte e polenta morbida

SGROPPINO al limone

VINO DELLA CASA (1 caraffa da 1L ogni 4 persone)

ACOUA e COPERTO

Menù gourmet

47€ + iva (10%) a person

CAPPASANTA GRATINATA al naturale o al radicchio

CRESPELLA DI ZUCCA con fonduta al gorgonzola

FILETTO DI ORATA ALLA MEDITERRANEA con patate al forno

SGROPPINO al limone

VINO DELLA CASA (1 caraffa da 1L ogni 4 persone)

ACOUA e COPERTO

Menù carne

43€ + iva (10%) a persona

APERITIVO A CENTROTAVOLA - tris di polpette di verdure, polenta fritta e crostino di Casatella DOP e noci con calice del nostro Spritz "Is-Bella"

RISOTTO RADICCHIO E SALSICCIA

BRASATO DI MANZO a cottura lenta con patatine al forno

SGROPPINO al limone

VINO DELLA CASA (1 caraffa da 1L ogni 4 persone)

ACOUA e COPERTO

MENÙ IN CONDIVISIONE

Disponibili per gruppi a partire da 15 persone.

Una selezione di piatti serviti a centro tavola per un'esperienza di compagnia e condivisione.

ANTIPASTINI

- BACCALÀ MANTECATO su crostini artigianali Figulì
- BRUSCHETTINE AL POMODORO al profumo di origano
- CROSTINO con Casatella DOP e noci

FRITTURINE

- POLPETTE DI VERDURE (ceci, spinaci e rosmarino / melanzane e menta / zucchine, pomodoro e basilico)
- POLPETTE DI POLLO
- POLENTA FRITTA bianca e gialla a cubetti
- ZUCCA FRITTA
- PATATINE FRITTE con la buccia

PIATTI PRINCIPALI

- RISOTTO DI STAGIONE
- FRITTO MISTO DI PESCE
- PARMIGIANA DI MELANZANE / CRESPELLA DI ZUCCA CON FONDUTA AL GORGONZOLA

BEVANDE 1 CARAFFA DA 1L A SCELTA OGNI 4 PERSONE

- CARAFFA APERITIVO (1 L) Aperol/Campari/"Is-bella"/" Al-berto"
- CARAFFA DI VINO DELLA CASA (1 L) Frizzante (glera) / Fermo (Chardonnay)
- CARAFFA DI BIRRA BIONDA (1 L)

ACQUA e COPERTO

36,5 € + iva (10%) a persona

DISPONIBILI PROPOSTE ANCHE SENZA GLUTINE E LATTOSIO