

Merende-sinoire, Rinfreschi & Buffet

Agriturismo Cascina Verne di Agostino Piana
via Verne, 6 – 10022 CARMAGNOLA (TO)
cell. 339.31.000.48

leverne@virgilio.it - www.agriturismoverne.it

Facebook: <https://www.facebook.com/AgriturismoCascinaVerne?ref=hl>

Merenda-sinoira

La merenda-sinoira è un pranzo tipico della tradizione contadina piemontese.

In passato, si trattava di un pranzo frugale, consumato a partire dalle ore 17, dopo la siesta pomeridiana, prima di iniziare i lavori serali.

Era a base di un'insalata con uova sode, pinzimonio di ortaggi di stagione, formaggi e salumi, acciughe, annaffiati da vinello leggero.

La merenda-sinoira di una volta può servire da base per le attuali merende-sinoire.

Una merenda-sinoira può essere composta da:

- insalata mista con uova sode
 - pinzimoni di ortaggi di stagione (peperoni crudi o abbrustoliti conditi con olio)
 - tagliere di formaggi
 - tagliere di salumi
- I taglieri di formaggio e di salumi possono essere sostituiti con:
- bruschette
 - tomini al verde
 - acciughe con bagnetti (verde o rosso).

Vino Barbera oppure Dolcetto

Il costo è di € 10,00.

Se si aggiungono i dolci, il costo passa a € 12/14.

Il caffè NON è compreso.

Rinfreschi o Buffet

Il costo di un rinfresco o di un buffet in piedi è uguale al costo di un pranzo o di una cena tradizionale da seduti. Il motivo è che il rinfresco o il buffet richiedono un'assistenza particolare per gli ospiti.

Il rinfresco o buffet deve essere assistito da camerieri per offrire un servizio Adeguato agli ospiti.