

Halloween a Milano 2021: tempo di zucche, ragnatele, zombie, streghe e stregoni

Che tu sia vegano o no Rosebymary e Maria Marinoni ti offrono tante soluzioni per passare una festa di Halloween da paura!

31 Ottobre 2021 — Rosebymary, format di cucina vegana e naturale propone un ricco **aperitivo di Halloween** con un menu' da vero ristorante vegano con sfizi, prodotti della gastronomia vegana e dolci vegani a tema immersi nell'atmosfera serena e personalizzata che caratterizza i propri bistro.

Presso i punti vendita, durante l'ultima settimana di ottobre, un **banchetto di Halloween** esibisce una vera esplosione di pasticceria vegana con muffin, frollini, tortine monoporzioni e altre sorprese per allestire la tavola e spaventare gli invitati: *Frollini rivestiti con pasta da zucchero, mini muffin a tema, simpatici regalini contenenti dolcetti sfiziosi, il tradizionale "pan dei morti"; non mancano le torte artigianali nella declinazione vegana ma anche tradizionale come la monoporzione della sacher con ragnatela.*

Cosa potreste preparare per cena in occasione della festa? Vasta e' la serie di preparazione della **gastronomia vegana** di Rosebymary che puoi trovare nei punti vendita per la consumazione sul posto o l'asporto: *shirataki al pesto di cappuccio rosso, gnocchi di zucca con granella di nocciole e amaretti, riso nero con crema di porri e zucca, patate viola a bastoncino alle erbe aromatiche*

Dolcetto o scherzetto? Anche i piccoli mostri potranno passare un divertente pomeriggio partecipando al **laboratorio di Halloween per bambini** "mani in pasta" giocando a fare il pasticciere con un make up mostruoso.

Attraverso il servizio di e_commerce dedicato ad Halloween <https://rosebymary.it/categoria-prodotto/halloween/> e' possibile acquistare tutti i deliziosi dolci di Halloween sia vegani che nella versione tradizionale e i prodotti di gastronomia vegana dedicati a questa festività

DATE ED ORARI DEGLI EVENTI

aperitivo di Halloween – domenica 31 ottobre dalle ore 18:00 in via Cesare Battisti 1 (e' gradita la prenotazione)

banchetto di Halloween – venerdi' 29 ottobre tutto il giorno in via Cesare Battisti 1 ; giovedi' 28 ottobre tutto il giorno in piazzale Cadorna 10

laboratorio di Halloween per bambini – mercoledi' 27 ottobre dalle 17:00 alle 20:00 in via Cesare Battisti 1 (e' gradita la prenotazione – posti limitati)

gastronomia vegana – tutti i giorni nel menu' giornaliero da lunedì 25 ottobre in via Cesare Battisti 1 ed in via San Prospero 4; possibilita' di ordine da asporto anche sul delivery

MAGGIORI INFORMAZIONI SU ROSEBYMARY

Rosebymary è un concept dedicato alla cucina vegana e naturale, che nasce dall'esperienza del brand Maria Marinoni. Le parole chiave: cucina naturale, filiera corta, materia prima selezionata bio, cotture sane. Due gli indirizzi di riferimento a Milano per offrire una proposta gastronomica attenta al gusto e al benessere, diversificata per i diversi momenti della giornata: dalla colazione al pranzo, passando per un aperitivo healthy e la cena take-away. Un punto di riferimento per la pasticceria vegana a Milano ed una valida alternativa per la scelta di un catering vegano e naturale a Milano

Il **servizio delivery** di RosebyMary è attivo tutti i giorni della settimana dal lunedì al sabato dalle 9:30 alle 14:00 e le consegne sono garantite entro le 13:00 per ordini effettuati entro le 11:30 e consegna entro le 15:30 per ordini effettuati dalle 11:30 alle 14:00. La consegna 3€ e l'ordine minimo e' di €12,50; i metodi di pagamento accettati dalla piattaforma sono Carta/Bancomat – PayPal – Satispay - buoni pasto cartacei - contanti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie specificate nel nuovo decreto.

Ottieni gli aggiornamenti nella tua casella di posta ..

- [rosebymary.it](https://www.rosebymary.it)

Rosebymary

Via Cesare Battisti 1 - Milano 02 76001725

Via San Prospero 4 - Milano 02 89094220

MAGGIORI INFORMAZIONI SU MARIA MARINONI

Maria Marinoni da decenni è sinonimo di garanzia del buon pane a Milano. Un'insegna storica che ha saputo trasformarsi nel tempo, intuendo e anticipando le necessità e i cambiamenti della società.

Sempre lungimirante e attenta ai cambiamenti, Maria Marinoni è stata tra le prime ad aver l'intuizione di combinare panetteria e caffetteria creando un luogo conviviale dove fermarsi a bere un caffè, pranzare con i colleghi o regalarsi un break pomeridiano che ancora oggi rappresenta un punto di riferimento per studenti e lavoratori nel cuore di Milano.

Otteni gli aggiornamenti nella tua casella di posta ..

mariamarinoni.it

Maria Marinoni

Piazzale Cadorna 10 FORNO - Milano 02 860574

Via Cesare Battisti 1 - FORNO - Milano 02 76001725



rose by mary
VED & NATURAL BISTRO

HALLOWEEN

APERITIVO

DOMENICA 31 OTTOBRE
DALLE 18.00
Via Cesare Battisti, 1
SU PRENOTAZIONE
info@mariamarinoni.it
+39 02 76001725
COCKTAIL
STUZZICHERIA
PRIMO
DOLCE € 16

www.rosebymary.it f RosebyMary @ RosebyMary

