

CATERING

Il servizio catering è opzionale: i clienti hanno la piena libertà di scegliere se organizzarlo in autonomia o, se lo desiderano, affidarsi al nostro catering di fiducia, selezionato per qualità e professionalità. Siamo inoltre a disposizione per studiare soluzioni personalizzate, in base alle specifiche esigenze dell'evento, per offrire un'esperienza su misura e senza pensieri. Di seguito alcune proposte già confezionate, pensate per semplificare l'organizzazione e ispirare la scelta



PROPOSTA RINFRESCO

(€25,00 a persona)

STUZZICHERIA MISTA

Affettati assortiti, prosciutto e melone, focacceria mista, bruschetteria assortita, finger food misti, formaggi stagionati con mostarde, grana con aceto balsamico, mini tigelline, panini semidolci, misti fritti, gnocchetti, panzerotti mignon, olive ascolana, tramezzini, mozzarella con olive e pomodorini, canape' con caprese, erbazzone, rusticini al forno, arabini farciti, ecc... con fantasie del cuoco.

DESSERT

Buffet di dolci con finger food, frutta, Caffè

BEVANDE

Aperitivi misti, Prosecco, bibite e acqua naturale/gassata, ecc...

COMPRESO DI SERVIZIO, MISE EN PLACE, ATTREZZATURA DA CUCINA

PREZZI ESCLUSI DI IVA

ALTRI SERVIZI (AL BISOGNO)

Fornitura tavoli e sedie, arredi da giardino, salottini o mangia in piedi con sgabello con sedute per apericene, allestimenti luci decorative, illuminazioni, bar illuminati, allestimento e decori della sala, ombrelloni o gazebo, ecc..

**IL TUTTO GARANTITO CON LA MASSIMA
PROFESSIONALITA' E DISPONIBILITA'**



APERICENA O APERIPRANZO

(€35,00 a persona)

STUZZICHERIA MISTA

Affettati assortiti, prosciutto e melone, focacceria mista, bruschetteria assortita, finger food misti, formaggi stagionati con mostarde, grana con aceto balsamico, mini tigelline, panini semidolci, misti fritti, gnocchetti, panzerotti mignon, olive ascolana, tramezzini, mozzarella con olive e pomodorini, canape' con caprese, erbazzone, rusticini al forno, arabini farciti, ecc... con fantasie del cuoco.

PRIMO CALDO AL FORNO

Rosetta, Crespella, Lasagna (a scelta tradizionale o vegetariana, speck e zucca, bresaola e funghi porcini)

ARRICCHITO IN PIU' (COME ALTERNATIVA)

Insalatona di riso o pasta alla primavera, roast-beef, bresaola con noci e grana o verdure, vitello tonnato, affettati di arrosti freddi con verdure di stagione, ecc...

DESSERT

Buffet di dolci con finger food, frutta gelato con frutti di bosco, sorbetti, Caffè

BEVANDE

Aperitivi misti, Prosecco, bibite e acqua naturale/gassata, ecc...

COMPRESO DI SERVIZIO, MISE EN PLACE, ATTREZZATURA DA CUCINA
PREZZI ESCLUSI DI IVA

ALTRI SERVIZI (AL BISOGNO)

Fornitura tavoli e sedie, arredi da giardino, salottini o mangia in piedi con sgabello con sedute per apericene, allestimenti luci decorative, illuminazioni, bar illuminati, allestimento e decori della sala, ombrelloni o gazebo, ecc..

IL TUTTO GARANTITO CON LA MASSIMA PROFESSIONALITA' E DISPONIBILITA'



PROPOSTA CENA O PRANZO

(**€45,00** a persona)

STUZZICHERIA MISTA

Affettati assortiti, prosciutto e melone, focacceria mista, bruschetteria assortita, finger food misti, formaggi stagionati con mostarde, grana con aceto balsamico, mini tigelline, panini semidolci, misti fritti, gnocchetti, panzerotti mignon, olive ascolana, tramezzini, mozzarella con olive e pomodorini, canape' con caprese, erbazzone, rusticini al forno, arabini farciti, ecc... con fantasie del cuoco.

PRIMO CALDO AL FORNO

Rosetta, Crespella, Lasagna (a scelta tradizionale o vegetariana, speck e zucca, bresaola e funghi porcini)

SECONDO CALDO AL FORNO

Arrosti di carni miste serviti con contorni: patate al forno, verdure alla griglia, caponata, insalatone, ecc.

ARRICCHITO IN PIU' (COME ALTERNATIVA)

Insalatona di riso o pasta alla primavera, roast-beef, bresaola con noci e grana o verdure, vitello tonnato, affettati di arrosti freddi con verdure di stagione, ecc....

DESSERT

Buffet di dolci con finger food, torte al cucchiaio, bignolata, bavarese, torte cotte ecc.. (da scegliere) gelato con frutti di bosco, sorbetti, Caffè e digestivo

BEVANDE

Aperitivi misti, Prosecco, vini bianchi e rossi fermi e frizzanti, birra, bibite e acqua naturale/gassata, ecc....

COMPRESO DI SERVIZIO, MISE EN PLACE, ATTREZZATURA DA CUCINA

PREZZI ESCLUSI DI IVA

ALTRI SERVIZI (AL BISOGNO)

Fornitura tavoli e sedie, arredi da giardino, salottini o mangia in piedi con sgabello con sedute per apericene, allestimenti luci decorative, illuminazioni, bar illuminati, allestimento e decori della sala, ombrelloni o gazebo, ecc..

IL TUTTO GARANTITO CON LA MASSIMA PROFESSIONALITA' E DISPONIBILITA'



PROPOSTA CENA O PRANZO

(€60,00 a persona)

STUZZICHERIA MISTA

Affettati assortiti, prosciutto e melone, focacceria mista, bruschetteria assortita, finger food misti, formaggi stagionati con mostarde, grana con aceto balsamico, mini tigelline, panini semidolci, misti fritti, gnocchetti, panzerotti mignon, olive ascolana, tramezzini, mozzarella con olive e pomodorini, canape' con caprese, erbazzone, rusticini al forno, arabini farciti, ecc... con fantasie del cuoco.

PRIMO CALDO AL FORNO

Rosetta, Crespella, Lasagna (a scelta tradizionale o vegetariana, speck e zucca, bresaola e funghi porcini)

PRIMO CALDO A VISTA

Risotti a scelta, paste saltate a scelta, paste ripiene fatte in casa a scelta (tortellone, tortellino, raviolo ecc...)

SECONDO CALDO AL FORNO

Arrosti di carni miste serviti con contorni: patate al forno, verdure alla griglia, caponata, insalatone, ecc.

ARRICCHITO IN PIU' (COME ALTERNATIVA)

Insalatona di riso o pasta alla primavera, roast-beef, bresaola con noci e grana o verdure, vitello tonnato, affettati di arrostiti freddi con verdure di stagione, ecc....

DESSERT

Buffet di dolci con finger food, torte al cucchiaio, bignolata, bavarese, torte cotte ecc.. (da scegliere) gelato con frutti di bosco, sorbetti, Caffè e digestivo

BEVANDE

Aperitivi misti, Prosecco, vini bianchi e rossi fermi e frizzanti, birra, bibite e acqua naturale/gassata, ecc....

COMPRESO DI SERVIZIO, MISE EN PLACE, ATTREZZATURA DA CUCINA

PREZZI ESCLUSI DI IVA

ALTRI SERVIZI (AL BISOGNO)

Fornitura tavoli e sedie, arredi da giardino, salottini o mangia in piedi con sgabello con sedute per apericene, allestimenti luci decorative, illuminazioni, bar illuminati, allestimento e decori della sala, ombrelloni o gazebo, ecc..

IL TUTTO GARANTITO CON LA MASSIMA PROFESSIONALITA' E DISPONIBILITA'



PROPOSTA APERICENA O APERIPRANZO RINFORZATO

MENU A BUFFET

Bruschettine miste assortite, trecce di salatini, arabini farciti, panini farciti, pizzette margherita, focaccina con salsiccia e aceto balsamico, tartina assortita, brioscine salate, tigelline farcite, schiacciata con parmigiano e aceto balsamico e pancetta, mini piadine farcite, focaccia farcita con prosciutto cotto e formaggio e pancetta e formaggio, soffice con verdure, mignon di canapè farciti, morbido con pomodorini.

DESSERT: Pasticceria mista assortita

BEVANDE: Aperitivo alcolico (sprit) aperitivo analcolico (a base di frutta) Prosecco, bibite e acque

TRA DOLCE E SALATO 14/15 PEZZI A TESTA

COMPRESO DI SERVIZIO, MISE EN PLACE, ATTREZZATURA DA CUCINA
PREZZI ESCLUSI DI IVA

SERVIZI AGGIUNTIVI FACOLTATIVI

- **Open bar** (Con barista consumazioni illimitate, cocktail ecc...) *15,00 euro a p.*
- **Frutta fresca di stagione:** *5,00 euro a persona*
- **Torta a scelta** (Pan di spagna alle creme, millefoglie, pan di spagna ecc.. decorata a tema o con logo): *6,00 euro a persona*
- **Allestimento decori location in più con palloncini:** *300,00 euro*
- **Noleggio cassa audio con microfono:** *150,00 euro*
- **Fontane n.4 per taglio torta:** *200,00 euro*
- **Sedute e tavolo per tutti** (A scelta; salotti, poltroncine con tavolino, mangia in piedi con sgabello, tavoli tondi o imperiali con sedute): *10,00 euro a p.*

ALTRI SERVIZI (AL BISOGNO)

Fornitura tavoli e sedie, arredi da giardino, salottini o mangia in piedi con sgabello con sedute per apericene, allestimenti luci decorative, illuminazioni, bar illuminati, allestimento e decori della sala, ombrelloni o gazebo, ecc..

IL TUTTO GARANTITO CON LA MASSIMA PROFESSIONALITA' E DISPONIBILITA'

Catering



Catering

