

# 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, gnocchettini, 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, gnocchettini, 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, gnocchettini, 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, gnocchettini, 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 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 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 (spritz) 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'**

# BUFFET KALHUA

*semplice, vario, per tutti*



Una proposta gustosa e informale pensata per soddisfare tutti i palati.

Il Buffet Kalhua unisce qualità e varietà a un prezzo più che accessibile: esso infatti offre una selezione assortita di sfiziosità tra cui piatti di terra, di mare e vegetariani .. con dolci, frutta, caffè e bevande incluse, proposte direttamente da noi, con cura e passione.

Non si tratta di un catering formale, ma un'esperienza genuina e saporita, in perfetto stile Kalhua

## Esempio di Buffet Assortito Kalhua:

Bruschette e freselle con pomodorini, fritturrette golose (alghette, mozzarelline, olive ecc.), Maxitagliere Salumi, maxitagliere formaggi con mostarde, Parmigiano 36 mesi con aceto Balsamico, Caprese di bufala, Prosciutto e melone, Parmigiana, Cous cous, Insalata di mare, Frittura di pesce, Strie miste, Pinzimonio, Rustici, Pizzette, focaccie, erbazzzone, Anguria, Ananas frutta di Stagione, Dolcetti vari e altro a nostra fantasia  
Incluso anche Prosecco, birra, spritz, aqua, succhi, soft drinks e caffè.

Inclusi anche tavoli da buffet, tovagliato, posateria, bicchieri di carta

**€19,00 a persona**

*Questa soluzione non punta sulle quantità esagerate, ma sulla varietà e sulla qualità. È pensato per gustare qualcosa di buono in compagnia, senza eccessi, in un clima rilassato e conviviale*

