



SANTA COMUNIONE

ANTICO BORGO

SANTA COMUNIONE - TAVOLA

PREV N 000 - P

A seguito Vostra gradita richiesta, Vi proponiamo quella che pensiamo poter essere la nostra migliore offerta per il servizio di Banqueting.

REFERENZE

C.a ANNA SALA

TEL:

MAIL:

INFORMAZIONI:

DATA EVENTO:

LOCATION: ANTICO BORGO DI
ANNONE

NR. OSPITI:

ORARIO: 5 ORE DI SERVIZIO



LA CASA DEI SAPORI

WELCOME

BUVETTE

Aperol Spritz Classico

Prosecco Brut "Tener", Cantine Banfi

Orange Cocktail con fragola, zenzero e menta fresca

Vino Bianco e Rosso selezione della nostra cantina

Acqua minerale naturale e gassata



BOCCONI A PASSAGGIO

Bocconcino al carbone vegetale con zuccina alla mentuccia, pomodori secchi e ricotta salata

Bocconcino alle noci con mousse di Gorgonzola di Novara e indivia croccante

Bocconcino allo zafferano con Salame Felino e salsa bernese

Mini sandwich con mousse di Mortadella e pistacchi croccanti

Croissant con Avocado fresco, Salmone Norvegese e caprino

LA CASA DEI SAPORI

A TAVOLA

ANTIPASTO

Fragrante di carciofi, patate e mozzarella su cremoso di sedano rapa e cardoncelli

Petali di culatello con giardiniera di nostra produzione

PRIMO PIATTO

1 a scelta

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo con crema di barbabietola e pralina di robiola alle erbe

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo con sedano verde croccante ed emulsione di mela, lime e zenzero

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo con crema di broccoletti, dressing all'arancia rossa e lieve pioggia di ricotta salata e mandorle

Maccheroncelli ai tre pomodori con melanzane alla siciliana e ricotta al forno

Mezzemaniche al ragout di Tacchinella, timo e olive Taggiasche

Gnocchetti di pane e spinacini con fiori di zucca, julienne di zucchine e scaglie di Parmigiano Reggiano



SECONDO PIATTO

1 a scelta

Spalletta di Vitello con purea di sedano rapa e carote glassate con cardoncelli al timo

Sella di maialino croccante con sedano brasato, cremoso al finocchietto e liquirizia

Filettino di maialino profumato al rosmarino su morbido di patate al latte e scarola
appassita all'acciuga



TORTA DI RICORRENZA

TORTA MONOPIANO CHANTILLY SU BASE RIALZATA

"SCRITTA PERSONALIZZATA"

FARCITURA:

CREMA CHANTILLY

CON POSSIBILITA' DI AGGIUNTA: FRUTTI DI BOSCO, GOCCE DI CIOCCOLATO AL LATTE, GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO

RIFINITURA:

LISCIA O MILLERIGHE

CON POSSIBILITA' DI DECORO A VISTA CON:

FRUTTI DI BOSCO, RICCIOLI DI CIOCCOLATO AL LATTE, RICCIOLI DI CIOCCOLATO BIANCO

BOLLICINA IN ACCOMPAGNAMENTO

QUOTAZIONI

MENU

€ 70,00 p.p.
+ iva 10%

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Consapevoli dell'importanza del vostro evento, il nostro obiettivo è quello di renderlo unico ed irripetibile, nel pieno rispetto delle vostre aspettative. Per poter realizzare tutto ciò, vi metteremo a disposizione la nostra esperienza nel settore e il nostro materiale (sempre e comunque frutto di un'accurata ricerca) in modo da offrirvi una personalizzazione del servizio che segua il format della Vostra azienda attraverso i più diversi stili: elegante, informale, country, minimal-essenziale, etnico, ecc...

Tutti i nostri servizi sono comprensivi sempre di un maître e di personale altamente qualificato in giusta proporzione al numero di partecipanti all'evento.

Sarà nostra cura fornire tutte le attrezzature necessarie per lo svolgimento del servizio nonché provvedere all'allestimento della cucina in loco per garantirvi cotture esposte delle pietanze ove possibile.

Di seguito elenchiamo il materiale che vi sarà messo a disposizione e la cui scelta valuteremo insieme al momento della conferma del servizio o in fase di sopralluogo.

- Tovagliati: lino color bianco oppure tortora; raso nero; cotone avorio fiammato
- Posate: in acciaio inox in vari modelli
- Bicchieri: di cristallo SchönhuberFranchi
- Piatti: porcellana bianca Schönwald, oppure porcellana bianca Villeroy & Boch
- Sottopiatto: midollino
- Divisa dei camerieri: camicia bianca o nera, cravatta nera o papillon nero, grembiule bianco e gilet neroù
- Vassoi di servizio: argento; vetro; porcellana bianca; plexiglass nero, bianco o trasparente; in legno o ebano
- Tavoli: di servizio per buffet rettangolari o rotondi in varie misure; d'appoggio rotondi in varie misure.

Possiamo inoltre indirizzarvi dai nostri fornitori più accreditati per un preventivo, senza impegno, di eventuali decorazioni floreali, intrattenimenti musicali, impianti audio e luci oppure per materiale per allestimenti particolari.

COSTI AGGIUNTIVI (IVA ESCLUSA)

- EXTRATIME € 300,00 + IVA 22% ALL'ORA

MODALITÀ DI PAGAMENTO:

ACCONTO 50% ALLA CONFERMA
SALDO IL GIORNO DELL'EVENTO

CONDIZIONI

- Il numero di partecipanti ai servizi di ristorazione dovrà essere fornito 7 giorni lavorativi prima dell'inizio dell'evento. Rimarrà comunque valido il numero minimo garantito stabilito dal contratto che costituirà la base della fatturazione, anche in caso di presenze inferiori.
- Il prezzo ed eventuali modifiche necessarie al menù saranno confermati e concordati a seguito sopralluogo effettuato presso la location scelta
- Per eventi all'aperto la decisione sul posizionamento delle attrezzature (in caso di brutto tempo) deve essere presa all'arrivo del catering in loco
- Eventuali pietanze e/o richieste alimentari straordinarie, non previste nel menu scelto (es. piatti per vegani, celiaci, intolleranze, etc.), dovranno essere quantificati di volta in volta e avranno una maggiorazione sul prezzo del menu stesso.

Per Edilio Scola
Ilaria



LA CASA DEI SAPORI
BANQUETING

LA CASA DEI SAPORI S.R.L.

Sede legale: via G. La Pira, 24 20851 Lissone MB

IVA e C.F. 02973310135

SEDE OPERATIVA

via Scagnello, 40 - 23885 Calco (LC)

- Tel. 039.9274279 - Fax 039.9274042

CONTATTI

+39 393 964 8835

info@lacasadeisapori.com

WEB

www.lacasadeisapori.com

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL