

Christmas Party

2017



Foto: Il baccello di Vaniglia

Styling & Flowers: Save the Date



MAGGIONI

Brindisi

Bollicine per brindare, sfizi da stuzzicare e i classici dolci del Natale!

Beverage

Acqua minerale naturale e frizzante
Valentino Cuvée brut - Paladin Wines
Moscato d'Asti DOC

Succo di frutta in caraffa - *Arancia rossa, Pompelmo rosa, Ananas*

Finger Food

Olive verdi bella di Cerignola
Gocce di parmigiano reggiano
Salame di Felino con crostini

Dolci Natalizi

Panettone e Pandoro con crema al mascarpone

MENÙ E ALLESTIMENTI

I nostri prezzi sono comprensivi di tutta l'attrezzatura necessaria al servizio:

- Piattino per buffet
- Piatti portata di servizio
- Bicchieri in vetro
- Posateria in acciaio
- Tovagliato in tessuto a scelta da catalogo
- Tavoli per buffet
- Tavolini punti d'appoggio
- Menù con grafica natalizia per buffet

PERSONALE DI SALA

Nel prezzo è incluso il personale di sala professionista.

Il numero dei camerieri varierà in base al numero di ospiti e alle caratteristiche della location.



Aperitivo

Bollicine per brindare, sfizi da stuzzicare e finger food raffinati.

I dolci del Natale per chiudere in bellezza.

Beverage

Acqua minerale naturale e frizzante

Valentino Cuvée brut - Paladin Wines

Moscato d'Asti DOC

Succo di frutta in caraffa - *Arancia rossa, Pompelmo rosa, Ananas*

Finger Food

Stick di focacce del nostro forno

Dadolata di mortadella Bologna IGP

Bruschetta con battuto di verdure

Cupcake al salmone e cream cheese all'aneto

Cucchiaino con battuto di gambero CBT con maionese al lime

Ricotta mantecata con composta di fichi e pistacchi
su crostone di pane rustico

Dolci Natalizi

Panettone e Pandoro con crema al mascarpone

MENÙ E ALLESTIMENTI

I nostri prezzi sono comprensivi di tutta l'attrezzatura necessaria al servizio:

- Piattino per buffet
- Piatti portata di servizio
- Bicchieri in vetro
- Posateria in acciaio
- Tovagliato in tessuto a scelta da catalogo
- Tavoli per buffet
- Tavolini punti d'appoggio
- Menù con grafica natalizia per buffet

PERSONALE DI SALA

Nel prezzo è incluso il personale di sala professionista per 2 ore di servizio.

Il numero dei camerieri varierà in base al numero di ospiti e alle caratteristiche della location.





Aperitivo Rinforzato

*Bollicine per brindare, sfizi da stuzzicare e finger food raffinati.
I dolci del Natale per chiudere in bellezza.*

Beverage

Acqua minerale naturale e frizzante
Valentino Cuvée brut - Paladin Wines
Moscato d'Asti DOC
Succo di frutta in caraffa - Arancia rossa, Pompelmo rosa, Ananas
Caffè (in thermos o espresso)

Finger Food

Bruschetta con battuto di verdure
Gocce di parmigiano reggiano

Red velvet salato con spada affumicato e ribes

Cestino di brisee con mousse di foie gras e ribes
Blinis al nero di seppia con uova di salmone e yogurt allo zenzero
Bicchierino con mousse di asparagi, uovo di quaglia e bacon croccante

Sfoglia croccante al sesamo con crema di avocado
e julienne di salmone marinato

Primo piatto

Gnocchi di zucca con burro alla salvia e briciole di amaretto

Dolci Natalizi

Panettone e Pandoro con crema al mascarpone

MENÙ E ALLESTIMENTI

I nostri prezzi sono comprensivi di tutta l'attrezzatura necessaria al servizio:

- Piattino per buffet
- Piatti portata di servizio
- Bicchieri in vetro
- Posateria in acciaio
- Tovagliato in tessuto a scelta da catalogo
- Tavoli per buffet
- Tavolini punti d'appoggio
- Menù con grafica natalizia per buffet

PERSONALE DI SALA

Nel prezzo è incluso il personale di sala professionista per 2 ore di servizio.

Il numero dei camerieri varierà in base al numero di ospiti e alle caratteristiche della location.



Cena di Gala

Aperitivo con bollicine e caldi finger food, a seguire una cena servita in tre portate.

L'offerta include l'assistenza del cameriere e centrotavola natalizi

Beverage

Acqua minerale naturale e frizzante

Valentino Cuvée brut - Paladin Wines

Succo di frutta in caraffa - Arancia rossa, Pompelmo rosa, Ananas

Vino Bianco Inzolia - Ortrugo - Grechetto

Vino Rosso Nero d'Avola - Gutturnio - Chianti

Serviti a passaggio

Verdure in tempura servite a passaggio

Salvia, Fior di zucca e zucchine

Peperoni, Carote e Melanzane

Gamberi in tempura

Olive ascolane

Mozzarelline panate

Prugna al bacon

Supplì di riso

Finger food

Girella di crepes con salmone rosso selvaggio e caprino all'aneto

Cestino di brisee con mousse di foie gras e ribes

Crostino di pane nero con rosa di pesce spada e lampone

Serviti al tavolo

Flan di carciofi al timo e code di gambero

Risotto con purea di barbabietola, burrata stracciata, scorze d'arancia e pepe selvatico

Arrosto di vitello CBT con salsa alla melagrana
con spicchi di patate ed erbette spadellate

Cesto con Pane di nostra produzione
pane alla frutta secca,
trecce integrali al sesamo,
focacce alle erbe e ai pomodorini
e grissini all'olio extravergine d'oliva

Il brindisi

Buffet di Panettoni e Pandori
con crema al mascarpone
salsa al cioccolato fondente
salsa ai lamponi

Spumante Brut metodo classico
Moscato d'Asti DOC
Grappa bianca di monovitigno e barricata
Limoncello artigianale
Sambuca
Selezione di Amari: Averna, Montenegro, Ramazzotti
Caffè espresso Illy

MENÙ E ALLESTIMENTI

I nostri prezzi sono comprensivi di tutta l'attrezzatura necessaria al servizio:

- Piattino per buffet
- Piatti portata di servizio
- Bicchieri in vetro
- Posateria in acciaio
- Tovagliato in tessuto a scelta da catalogo
- Tavoli per buffet
- Tavolini punti d'appoggio
- Tavoli e sedie con vestina a scelta tra bianco ed avorio.
- Menù con grafica natalizia per buffet e mise en place

PERSONALE DI SALA

Nel prezzo a persona è incluso il personale di sala professionista per 4 ore di servizio. Il numero dei camerieri varierà in base al numero di ospiti e alle caratteristiche della location.

Ore di servizio di servizio aggiuntive verranno quotate in un preventivo su misura.