Catering Delivery

Listino 2018

MAGGIONI

Scegli dal menù i piatti che preferisci per il tuo buffet

Tutte le pietanze ti saranno consegnate in eleganti vassoi monouso

Panini

Assortimento panini gourmet
A nostra scelta (es cotto, crudo, salame, coppa) € 1,20 cad. – min. 10 pezzi
Prezzo al pezzo singolo a scelta del cliente: € 1,70

Mini croissant al crudo di parma
Mini croissant con verdure grigliate
Mini croissant con salmone affumicato
Bocconcino di pane artigianale con patè di funghi e lardo pancettato
Sandwich con pane di grano duro, spinacino croccante, gorgonzola e pomodorini secchi

Assortimento panini deluxe
3 varietà a ns scelta tra questi sotto elencati € 2,00 cad. – min. 10 pezzi
Prezzo al pezzo singolo a scelta del cliente € 2,20

Bocconcino di pane con prosciutto di praga e scamorza affumicata
Bocconcino di focaccia con zucchine e lardo pancettato
Tramezzino di pane in cassetta homemade con scamorza, melanzane sott'olio e pomodorini secchi
Sandwich di pan brioches con pesto di cime di rapa e mortadella bologna igp
Pane ai 5 cereali con salmone marinato e guacamole di avocado

MAGGIONI

Finger food

Box da 25 pezzi della stessa tipologia – € 30
-Biscottino al parmigiano con confettura di fichi e velo di speck
-Cubotto pecorino dolce e acino d'uva su spillone
-Bignè salato con gorgonzola ed erba cipollina
-Involtino di zucchina marinata al lime e menta ripieno di quartirolo lombardo Dop
-Crostino di pane alle prugne homemade con lardo di conca, miele e granella di nocciole
-Cestino di pasta brise con crema di feta, cetriolo e salsa tzatziki
-Cannoncino con mousse di praga e ribes
-Tartare di filetto di manzo su cracker al sesamo nero e germogli di barbabietola

Box da 20 pezzi della stessa tipologia – € 24
-Crema di melanzane con grissino artigianale e pomodorino confit

Box da 16 pezzi – € 20
-Roll di carpaccio di manzo con squacquerone e rucola selvatica
Box da 16 pezzi della stessa tipologia – € 32
-Panzerotto artigianale con crescenza e speck
-Mini strudel con spinacino e ricotta mantecata con scorza di limone grattugiato

Box da 20 pezzi della stessa tipologia– € 20
-Mini quiche con broccoli, olive taggiasche e acciughe
-Muffin salato con composta di cipolle rosse di tropea e velo di lardo di conca
-Mini tarte con crema di chevre e pachino confit all'origano

Box da 9 pz – € 18
-Fagottino di pasta sfoglia ripieno di spuma di patate al timo e porri

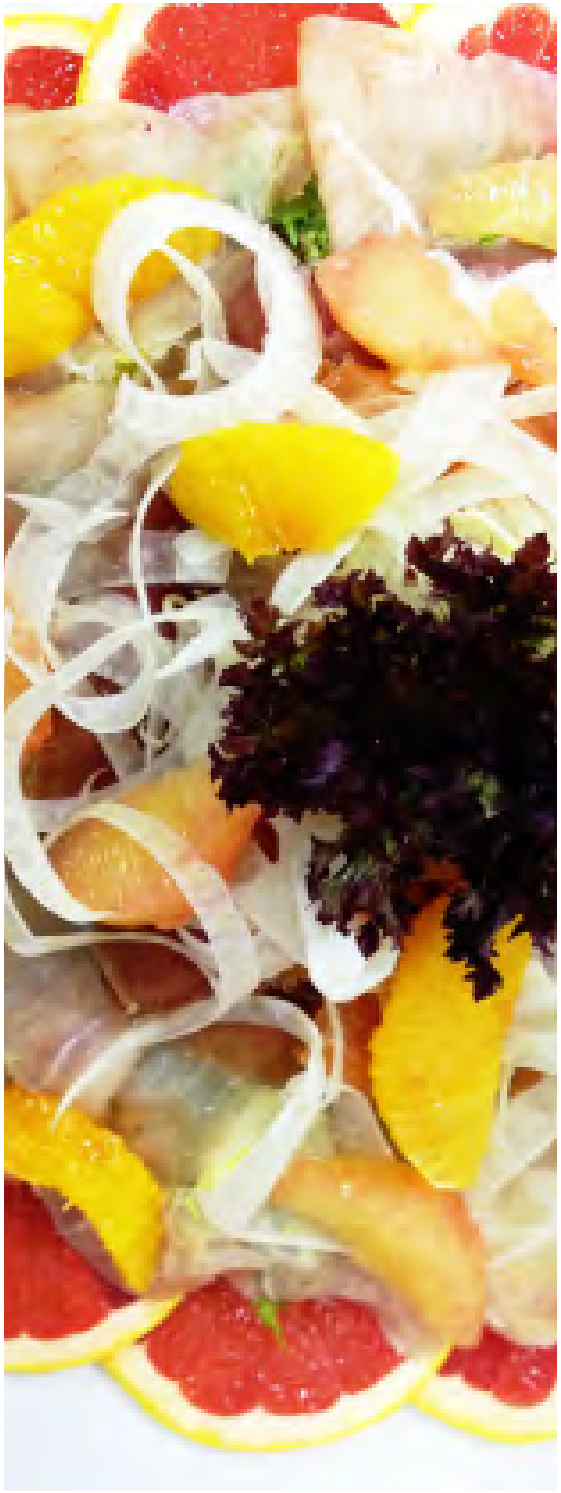
MAGGIONI

Monoporzioni

Box da 9 coppette monoporzione della stessa tipologia – € 23

-Orecchiette al basilico con pomodorini spadellati e bocconcini di bufala campana
-Cous cous con gamberi padellati allo zenzero, julienne di zucchine e curcuma
-Cous cous alla curcuma con mango e julienne di salmone
-Insalatina croccante con quartirolo lombardo Dop e cubotto di anguria (solo in estate)

MAGGIONI



Insalate

Box da 5 porzioni - € 25 (Posate di servizio comprese)

Insalate gourmet

-Sfilacci di pollo marinato in olio extra vergine d'oliva con julienne di radicchio di Chioggia a crudo e condito con aceto balsamico di Modena igp

-Scarola appassita con olive di riviera, capperi a frutto, pomodori secchi, crostoni di pane di grano duro e colatura di alici a condire

-Insalatina di puntarelle con bocconcini d manzo al pepe selvatico

Insalate veggie

-Verdure grigliate con olio al basilico e ciliegine di mozzarella

-Tradizionale insalata nizzarda con dressing

-Insalata di finocchi croccanti con segmenti di arancia rossa, uvetta e cannella

-Melanzane grigliate e marinate con olio alla menta e nodini di mozzarella

-Ratatouille di verdure estive in agrodolce

Insalate deluxe

-Salmone marinato homemade con finocchi e spicchi di agrumi e semi di papavero

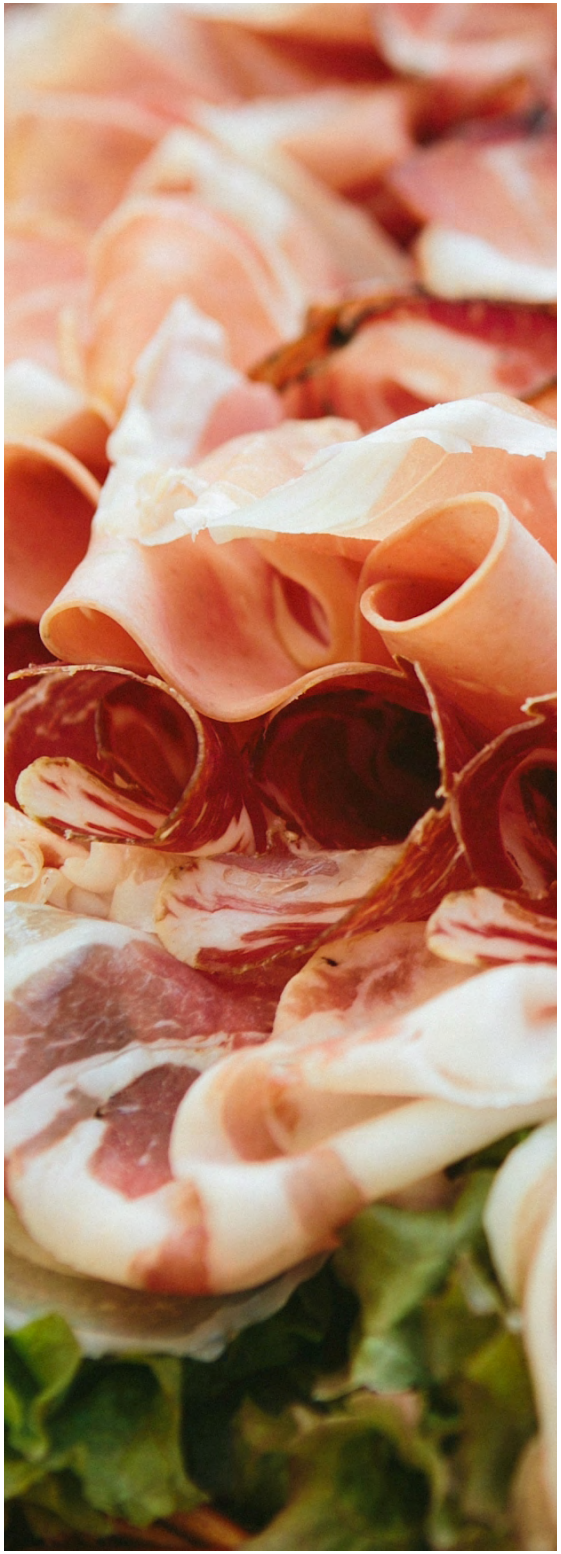
-Arrosto di vitello con salsa tonnata (ricetta originale senza maionese) e capperi in fiore

-Bocconcini di pollo alla milanese con rucola, pomodorini e dressing al balsamico

-Carpaccio di tonno affumicato con spinacino novello e julienne di mango

-Semplice merluzzo cotto a vapore e condito con olio ligure su tortino di patate mantecate con erba cipollina

MAGGIONI



Sapori d'Italia

Box da 5 porzioni - € 25 (Posate di servizio comprese)

Vassoi degustazione

-Tagliere di formaggi del nord italia dop con marmellate artigianali e miele
-Salumi tipici nostrani con grissini artigianali
-Caprese di mozzarella di bufala, pomodorini confit e lamelle di mandorle
-Carpaccio di carne salada con rucola selvatica e scaglie di Parmigiano 12 mesi

Paste e risi

-Trofie con pesto di ricotta alla siciliana con pomodorini secchi e olive di riviera
-Orecchiette con pesto di cime di rapa e olio piccantino e acciughe
-Insalata di caserecce con gazpacho di pomodoro e scaglie di ricotta salata
-Trofiette con pesto di rucola, anacardi sbriciolati e gamberi spadellati al timo limonato
-Gnocchetti sardi cotti in acqua allo zafferano, briciole di salsiccia e scaglie di pecorino sardo
-Riso basmati alla curcuma con verdurine di stagione, bocconcini di pollo e uvetta
-Riso venere con piselli finissimi, zeste di arancia e julienne di calamari
-Riso selvaggio con bocconcini di pollo , ananas spadellato e julienne di peperoni rossi con polvere di capperi

MAGGIONI

Dolci e Snack

Dolci

box 20 pz - € 13,50 Mini muffin
box 16 pz (3 varietà) - € 15,00 Mini brioches
box 16 pz - €16 Mini cheesecake
box 20 pz - € 20 Mini carrot cake
box 15 pezzi - € 20 Barretta cereali e cioccolato
box 30 pezzi - € 37 Barretta cereali e cioccolato
vassoio 1 kg - € 18 Biscotti artigianali (20/30 porzioni)

MAGGIONI

MAGGIONI

Su richiesta:
SET SERVIZIO - piatto monouso, forchetta, coltello e tovagliolino in bustine individuali - **€ 0,50 a persona**
SET DRESSING - bustine monouso olio, aceto, sale - **€ 0,50 a persona**

Si accettano ordini entro 24 ore dall'orario di consegna che si intende concordare.
Eventuale richiesta di servizio di allestimento verrà quotata a parte

Il costo di consegnà verrà quotato in aggiunta alle scelte di menù.

Tutti i prezzi sono da intendersi IVA inclusa.