



Asporto

Listino 2018



MAGGIONI

Lasciati ispirare
dalle nostre proposte e crea
il Menù
per il tuo evento.

Prenota le portate che desideri
e indicaci quale soluzione preferisci
per l'organizzazione del tuo evento.



MAGGIONI

Mignon farciti

Paninetti al latte – MINIMO n° 10 pezzi per tipologia

Prezzo al pezzo singolo € 1,20 cad.

Assortimento di paninetti al latte con farciture a scelta chef (es cotto, crudo, salame, coppa)

Paninetti gourmet - MINIMO n° 10 pezzi per tipologia

Prezzo al pezzo singolo a scelta del cliente € 1,70 cad.

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

Focaccia tonda farcita con mozzarella e pomodoro

Focaccia tonda alle patate con porchetta e scamorza

Paninetti deluxe – MINIMO n° 10 pezzi in totale

Prezzo al pezzo singolo a scelta del cliente € 2,00 cad.

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

Pane ai 5 cereali con salmone marinato e guacamole di avocado



MAGGIONI



Dal nostro forno

Focacce – MULTIPLI n° 40 pezzi

Prezzo al pezzo singolo € 0,40 cad.

Cubotti di focacce lisce (circa 5x5cm)

Pizze – MULTIPLI n° 40 pezzi

Prezzo al pezzo singolo € 0,50 cad.

Cubotti di pizza con pomodoro e mozzarella (circa 5x5cm)



Salatini/Sfoglie – MULTIPLI n° 1 kg (circa 40 pezzi)

Prezzo al kg € 14,00 cad.

Salatini misti (es. al wuster, ai spinaci, al tonno)

Pizzette in sfoglia

Rustici

Rustici – MINIMO n° 10 porzioni per tipologia

Prezzo a persona € 1,50 cad.

Salame al tagliere con crostini

Gocce di grana

Dadolata di mortadella

Bruschetta con pomodoro e basilico

Cubotto di torta salata vegetariana dello chef (MULTIPLI di n°12 porzioni)





Finger food

Piccoli sfizi da mangiare con le dita - MINIMO n° 10 pezzi per tipologia

Prezzo al pezzo singolo a scelta del cliente - € 1,20 cad.

Spiedini di caprese

Crostino con crema di rucola con velo di bresaola e scaglie di Parmigiano Reggiano

Girelle di salmone affumicato con rucola

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

Involentino di zuccina 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

Crema di melanzane con grissino artigianale e pomodorino confit

Roll di carpaccio di manzo con squacquerone e rucola selvatica

Caponatina agrodolce in cestino di Parmigiano Reggiano



Antipasti al boccone

Antipasti al boccone dal nostro forno - MINIMO n° 10 pezzi

Prezzo al pezzo singolo a scelta del cliente - € 2,00 cad. (* consigliamo di scaldare in forno o microonde)

Mini tarte con crema di chevre e pachino confit all'origano

Muffin salato con composta di cipolle rosse di tropea e velo di lardo di conca

Mini quiche con broccoli, olive taggiasche e acciughe*

Rustico leccese ripieno di scarola ripassata con olive e scamorza affumicata *

Fagottino di pasta sfoglia ripieno di spuma di patate al timo e porri *

Mini strudel con spinacino e ricotta mantecata con scorza di limone grattugiato*



MAGGIONI



Monoporzioni

Assaggi di prelibatezze in porzioni individuali - MINIMO n° 10 porzioni per tipologia

Prezzo al pezzo singolo a scelta del cliente - € 2,50 cad. (* consigliamo di scaldare in forno o microonde)

Crema aglioli con code di gambero spadellato allo zenzero

Crema di ceci con polpo stufato al Barolo e rosmarino *

Spiedino di tonno al sesamo con agretto di verdure

Cocottina di riso al wasabi con caviale di salmone

Cous cous al nero di seppia con gambero marinato al lime e panna acida all'aneto

Cous cous alla curcuma con mango e julienne di salmone

Crema di ceci neri con baccalà scottato e cracker di bacon *

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

Insalatina di puntarelle con bocconcini di manzo al pepe selvatico

Cocotte di riso croccante allo zafferano con bocconcino di luganega *

Milanesina di pollo vestita con rucola e pomodorini Pachino

Orecchiette al basilico con pomodorini spadellati e bocconcini di bufala campana

Cous cous con gamberi spadellati allo zenzero, julienne di zucchine e curcuma

Involtini di melanzane con ricotta di capra mantecata con menta e limone

Bicchierino con stracciatella, olive taggiasche e pomodorini confit all'origano

Insalatina croccante con quartirolo lombardo Dop e cubotto di anguria (solo in estate)





Antipasti classici

Antipasti Italiani in vassoi pluriporzione - MINIMO n° 10 porzioni per tipologia

Prezzo a porzione a scelta del cliente - € 5,00 a porzione

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

Antipasti Veggie in vassoi pluriporzione - MINIMO n° 10 porzioni per tipologia

Prezzo a porzione a scelta del cliente - € 5,00 a porzione

Verdure grigliate con olio al basilico e ciliegine di mozzarella

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



MAGGIONI

Antipasti

Antipasti Gourmet in vassoi pluriporzione - MINIMO n° 10 porzioni per tipologia

Prezzo a porzione a scelta del cliente - € 5,00 a porzione

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

Merluzzo cotto a vapore e condito con olio ligure su tortino di patate mantecate con erba cipollina

Soncino con bocconcini di tonno scottato al sesamo, chicchi di melagrana, lamelle di mandorle tostate e vinaigrette alla soya

Misticanza di insalatine con pere abate con sciroppo all'anice, gorgonzola e pancetta croccante

Spinacino croccante con cubotti di pane alle prugne, germogli di soya, straccetti di tacchino, salsa yogurt con semi di rafano e noci

Insalata di faraona marinata al balsamico con misticanza e mele renette spadellate al timo

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

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

Insalatina di puntarelle con bocconcini di manzo al pepe selvatico

Carpaccio di carne salada con rucola selvatica e scaglie di Parmigiano 12 mesi

Antipasti Deluxe in vassoi pluriporzione - MINIMO n° 10 porzioni per tipologia

Prezzo a porzione a scelta del cliente - € 6,00 a porzione

Sottili falde di peperoni cotti con olive taggiasche, fior di capperi e bocconcini di tonno

Tradizionale insalata nizzarda (fagiolini, uova sode, tonno, olive, patate, pomodorini) con dressing

Salmone marinato homemade con finocchi e picchi di agrumi e semi di papavero

Carpaccio di tonno affumicato con spinacino novello e julienne di mango

Roast-beef all'inglese con vinaigrette alla senape di dijon e radicchio brasato

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



MAGGIONI



Primi Caldi

Primi piatti Gourmet in teglie alluminio - MINIMO n° 10 porzioni per tipologia

Prezzo a porzione a scelta del cliente - € 5,00 a porzione

Tutti i piatti sono consegnati freddi, semplicemente da scaldare al forno o in microonde

Lasagna alla bolognese classica

Lasagne con salmone e zucchine

Lasagne verdi con ricotta e losanghe di pomodori ramati canditi profumati all'origano fresco

Lasagne con carciofi saltati al timo e bocconcini di salmone alle erbe

Lasagnette con pesto di basilico artigianale, julienne di patate e fagiolini

Lasagnette con melanzane spadellate, spicchi di pachino e bocconcini di mozzarella di bufala

Lasagnette con asparagi, ricotta mantecata con zeste di limone e acciughe

Crespelle con erbette spadellate, guanciale pepato e granella di nocciole

Millefoglie di crespella con porri e taleggio

Fusilli con ragù di salsiccia e mozzarella al gratin

Riso pilaf con verdure di stagione e bocconcini di pollo

Riso pilaf con punte di asparagi, bocconcini di spada e noci pecan

Pasta gratinata alle verdure

Primi piatti Deluxe in teglie alluminio - MINIMO n° 10 porzioni per tipologia

Prezzo a porzione a scelta del cliente - € 6,00 a porzione

Crespella di grano saraceno con prosciutto di praga e tartufo nero

Crespelle ripiene di Praga al porto e carciofi

Nido di tagliolini di grano saraceno con guanciale croccante, crescenza e spinacino

Gnocchi di patate fatti a mano con pomodoro, basilico e scamorza affumicata filante al gratin

Riso integrale con soia edamame e gamberi spadellati con timo limonato





Primi Freddi

Primi piatti Gourmet in vassoi pluriporzione - MINIMO n° 10 porzioni per tipologia

Prezzo a porzione a scelta del cliente - € 5,00 a porzione

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

Fusillo al ferretto con ricotta fresca mantecata con pomodori secchi e olive taggiasche

Gnocchetti sardi cotti in acqua allo zafferano, briciole di salsiccia e scaglie di pecorino sardo

Riso basmati alla curcuma con verdure 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 peperoni rossi con polvere di capperi



Primi piatti Deluxe in vassoi pluriporzione - MINIMO n° 10 porzioni per tipologia

Prezzo a porzione a scelta del cliente - € 6,00 a porzione

Trofiette con pesto di rucola, anacardi sbriciolati e gamberi spadellati al timo limonato

Schiaffoni napoletani con bocconcini di spada, olive e pomodori spadellati alla maggiorana

Riso basmati con émincé di tonno pinna gialla e verdure



MAGGIONI

Secondi

Secondi piatti in teglie alluminio - MINIMO n° 10 porzioni per tipologia

Prezzo a porzione a scelta del cliente - € 8,00 a porzione

Tutti i piatti sono consegnati freddi, semplicemente da scaldare al forno o in microonde

Salmone fresco cotto al forno con crumble di zucchine, lamelle di mandorle e pane profumato alle erbe

Pesce spada con veli di patate al sesamo e pomodorini confit

Losanghe di merluzzo in crosta di nocciole con purea di fave

Brasato di polpo tiepido con cubetti di patate e ceci neri

Bocconcini di pollo sfumato al marsala e polvere di caffè

Arrosto di tacchino glassato con salsa alle albicocche secche e granella di pistacchio

Bocconcini di tacchino con verdure di stagione salsa al curry e latte di cocco

Arrosto di tacchino ripieno di spinacino e avvolto da fasce di speck

Pancia di suino arrosto alle erbe e salsa profumata alla lavanda

Arista al latte con brunoise di verdure cotta lentamente

Arista cotta a bassa temperatura con mele spadellate al timo e lamelle di mandorle

Involtini di coppa ripieno di scamorza affumicata e pane profumato alle erbe

Filetto di maialino in fascia di speck accompagnato da fondo bruno e finferli saltati

Teneri bocconcini di manzo insaporiti da senape in grani e pepe selvatico

Guancia di vitellone marinata al vino rosso e cotta a bassa temperatura

Fagottino di vitello ripieno di Praga e scamorza affumicata filante

Spezzatino di vitello con vellutata al prosecco e giardinetto di carote e patate



Contorni

Contorni in teglie alluminio - MINIMO n° 10 porzioni per tipologia

Prezzo a porzione a scelta del cliente - € 4,00 a porzione

Tutti i piatti sono consegnati freddi, semplicemente da scaldare al forno o in microonde

Patate al forno con rosmarino e salvia

Tortino alle patate

Finocchi al gratin

Giardinetto di verdure di stagione

Tris di verdure al vapore

Funghi trifolati al timo

Verdure grigliate con vinaigrette al balsamico

Flan di spinaci e carote

Caponata di verdure in agrodolce

Fagiolini in fascia di pancetta tesa



MAGGIONI

Dolci e Frutta



Bicchierini golosi e bocconcini sfiziosi interamente realizzati nel nostro laboratorio con ingredienti freschi e materie prime di qualità
MINIMO n° 10 porzioni per tipologia - € 1,00 cad.

Bocconcino di cioccolato e lampone

Mousse di gianduia con scaglie di fondente

Mousse ai tre cioccolati

Panna cotta ai frutti rossi

Panna cotta al pistacchio

Panna cotta al caffè

Mini cheesecake con frutti di bosco

Bigné cracquelin con chantilly all'amarena

Rum Cake alla vaniglia del madagascar con cremoso al cocco

Cake sandwich al basilico con bavarese al limoncello e gelatina di fragole

Creme caramel

Mini sacher

Tiramisù classico



Vaschettine (mod. Bodega diametro 8 cm) monoporzione di frutta fresca circa 100 gr
MINIMO n° 10 porzioni per tipologia - € 2,00 cad.

Ananas a cubotti marinata al pepe rosa

Melone a cubotti con mentuccia

Macedonia frutta mista



MAGGIONI

Dolci



Biscotteria - € 16,00 al kg

Sablè assortiti di nostra produzione

Gusti di esempio: Frollino allo zucchero semolato – Frollino al cacao con zucchero di canna – Girelle – Diamantini alla vaniglia, al pistacchio e alla nocciola



Torte da forno - MULTIPLI 1 kg (20/30 pz) - € 20,00 al kg

Cubotti di torte assortite di nostra produzione

Gusti di esempio: Mele e cannella – Cioccolato fondant – Yogurt – Carote – Frutti di bosco – Cocco



Mini brioche - MINIMO n° 10 pz - € 1,00 cad

Assortimento di mini brioche

Gusti di esempio: Croissant – Girelle con uvette – Croissant con marmellata – Fagottino al cioccolato



Mini Muffin € 20,00 al kg - (1 kg circa 30/40 pz)

Vaniglia con gocce di cioccolato / Al cacao con gocce di cioccolato



Mini Cupcake (30 g circa) - MINIMO n° 25 pz - € 1,20 al pezzo

Cupcake alla vaniglia farcita con ricciolo di crema

Cupcake al cioccolato farcita e guarnita con scaglie di cioccolato



Mini Cupcake con decorazione (30 g circa) - MINIMO n° 25 pz - € 1,60 al pezzo

Cupcake farcita con decorazione in pasta di zucchero e piccola decorazione a stampo o in ghiaccia reale (fiorellino, cuoricino, pois, ecc...).

A scelta tra i gusti: Vaniglia, Cioccolato, Caffè, Nocciola, Red Velvet.

Biscotti personalizzati (30 g circa) - MINIMO n° 15 pz - € 2,50 al pz

Biscotto in frolla artigianale gusto vaniglia o cacao in moltissimi formati e temi rappresentabili!

Decorazione in ghiaccia reale bianca o pasta di zucchero



Torte



Torte prodotte interamente nel nostro laboratorio di pasticceria
MINIMO n° 10 porzioni (1 kg)

Chantilly € 22,00 al kg (porzione a persona 120 gr circa)

La classica torta all'Italiana, con uova fresche e pastorizzate, latte e burro di qualità. Può essere personalizzata con frutta e cioccolato e targhette decorative.

Crostata € 22,00 al kg (porzione a persona 120 gr circa)

Pasta frolla friabile della nostra pasticceria fatta con uova pastorizzate e burro fresco. La nostra crema alla vaniglia e un tripudio di frutta fresca a guarnire.

Millefoglie € 28,00 al kg (porzione a persona 130 gr circa)

La nostra pasta preparata con burro e un tocco aromatico di marsala, farcita con due strati di crema pasticcera alla vaniglia.



[Vedere brochure allegata per ulteriori dettagli]

Per torte superiori ai 3 kg di peso è da prevedere un preventivo personalizzato



MAGGIONI

Beverage



- Acqua naturale e frizzante pet 1 lt **€ 0,60 cad.**
Acqua naturale Panna e frizzante San Pellegrino in vetro 0,75 lt **€ 1,20 cad.**
Acqua naturale e frizzante pet 0,5 lt **€ 0,50 cad.**
VINO BIANCO: Inzolia, Ortrugo, Chardonnay 0,75 lt **€ 5,00 cad.**
VINO BIANCO: Pinot bianco, Arneis, 0,75 lt **€ 6,00 cad.**
VINO ROSSO: Nero d'avola, Gutturino superiore/frizzante, Chianti, Cabernet 0,75 lt **€ 5,00 cad.**
VINO ROSSO: Nebbiolo, Barbera, Merlot 0,75 lt **€ 6,00 cad.**
MOSCATO Povero 0,75 lt **€ 7,00 cad.**
PROSECCO doc Paladin 0,75 lt **€ 10,00 cad.**
PROSECCO Valdobbiadene Brut Jeio 0,75 lt **€ 12,00 cad.**
SPUMANTE Valentino Cuvée Brut Paladin 0,75 lt **€ 8,00 cad.**
PROSECCO DOC Millesimato Extra Dry Paladin - Magnum 1,5 lt **€ 23,00 cad.**
Franciacorta Ca' del Bosco Brut Millesimato 0,75 lt **€ 43,00 cad.**
Succhi di frutta (arancia, ace, ananas) 1 lt **€ 2,00 cad.**
Bibite lattina 33 cl **€ 0,80 cad.** / Bibite bottiglia 1,5 lt **€ 2,00 cad.**
Birra bottiglia 33 cl **€ 1,80 cad.** / Birra artigianale Baladin 33 cl **€ 3,50 cad.**
Caffè in termos 1lt comprensivo di tovagliolini /zucchero/paletta/tazzina per 15 persone **€ 20,00 cad.**
Tè in termos 1lt comprensivo di tovagliolini /zucchero/paletta/tazzina per 5 persone **€ 15,00 cad.**



Materiale

Stoviglie BIO monouso - € 1,50 a persona

Il set è composto da:

Piatti (n° 2 a persona) modello in carta bianca

Posate bianche (n° 1,5 a persona)

Bicchieri in carta bianca (n° 1,5 a persona)

Tovaglioli di carta



MAGGIONI



MAGGIONI

Soluzioni
per
organizzare
il tuo
party

Si richiede conferma d'**ordine entro e non oltre 5 giorni lavorativi** alla data dell'evento.

Ordine minimo: € 100,00 totale se previsto vostro ritiro a Novate

€ 200,00 totale se prevista nostra consegna

I prezzi indicati sono esclusi di Iva 10%.

Condizioni di pagamento:

Pagamento anticipato con Bonifico Bancario o rimessa diretta.

Per ordini superiori a € 500, si richiede acconto del 50 %.

Per trasporti o mantenimento pietanze/torte, proponiamo in vendita contenitore termico con coperchio polibox dimensioni 37x50 cm al costo di € 12,00 cad.

Soluzione A

ASPORTO con VOSTRO RITIRO

Prenota le pietanze desiderate e ritirate presso il nostro centro cottura a Novate Milanese in Via Di Vittorio, 66.

Dal Lun. al Ven. dalle h. 10 alle 17

Sabato dalle h. 10 alle 15

Domenica e festivi dalle h. 10 alle 12

Tutte le pietanze sono presentate in pratici vassoi monouso, pronti da portare in tavola o sul tuo buffet. I piatti da gustare caldi vengono consegnati freddi e sono già disposti in supporti adatti sia al forno di casa che al microonde.

Soluzione B

ASPORTO con CONSEGNA

Portiamo nella vostra location le pietanze ordinate.

Nel comune di Novate Milanese

Consegna gratuita

Domenica e festivi: € 20,00 totale

Entro 15 Km dalla nostra sede

Costo consegna: € 30,00 totale

Domenica e festivi: € 50,00 totale

Oltre i 15 Km

costo consegna:

€ 30,00 + € 5,00 ogni 5 km

E' possibile richiedere alla conferma dell'ordine elenco allergeni relativo alle pietanze ordinate che verrà consegnato al momento del ritiro/consegna.