

TLa Trave

FOOD & EVENTS

Fine Food Delivery & Catering



SANDWICH & VEGGIE



SANDWICH & VEGGIE

un menù facile da servire ricco di carboidrati

Pepite di grano con frittatine, misticanza e formaggi

Piccoli croissant al prosciutto crudo, verdure grigliate

*Mini club sandwich grill – vegetariano – ***

Moricette ai salumi e formaggi affumicati

*Cubotti di focaccia del gastronomo ***

*Gocce al latte veggie & cheese ***

Mini club sandwich grill

La
TraveDelivery
La Conoscenza è solo un

7 pezzi per persona (1 x tipo)

Eventuali intolleranze da segnalare in fase di ordinazione



FINGER & SANDWICH



FINGER & SANDWICH

Mix di finger food e carboidrati

Carpaccino scottato con hummus al verde e limone

Code di gamberi con pinzimonio e lemon cheese

Mini Poke veg alla frutta esotica e verdure

Mini club sandwich

Pepita di grano con verdure grigliate e green sauce

*Cubotti di focaccia del gastronomo ***

Moricette ai salumi e formaggi affumicati



7 pezzi per persona (1 x tipo)

Eventuali intolleranze da segnalare in fase di ordinazione



FINGER



FINGER

piccole cocottine ricche di gusto e bellezza

Ratatouille di zucchine con pomodorino confit

Carpaccino con hummus al verde e limone

Caprese rivisitata al basilico e olive taggiasche

Code di gamberi con pinzimonio e lemon cheese

Mousse al rosmarino, cialda croccante al parmigiano

Mini Poke veg alla frutta esotica e verdure

Mini Poke di salmone alle spezie e lime



8 pezzi per persona (1 x tipo)

Eventuali intolleranze da segnalare in fase di ordinazione



DOLCE & SALATO



DOLCE & SALATO

la giusta fusione tra dolce e salato

Pepite « a colori» di grano alle verdure

Piccoli tramezzini grill con insalatine e salumi

Rustici di sfoglia alla mediterranea

Composta di frutta bio con scagliette di pecorino

Tiramisù vecchia Milano

Mini tart cake alla frutta e cioccolato

Budino piantina di tre cioccolati



7 pezzi per persona (1 x tipo)

Eventuali intolleranze da segnalare in fase di ordinazione



Buffet GOURMAND



BUFFET GOURMAND

*Carpaccio con misticanza e raspadura lodigiana **

*Tagliata di salmone e code di gamberi con agrumi **

*Girelle di verdure alle zucchine e melanzane **

*Salumi brianzoli con di melone e frutta tropicale **

*Formaggi stagionati e freschi con composte di frutta bio **

Taralli Pugliesi e Focaccia all'olio d'oliva

UN'INSALATONA A VS. SCELTA

Tonno, fagiolini, Basmati, piselli, sesamo , pomodorini (1)

Pollo grigliato , fave , ananas , basmati , arancio , casera (2)

Ceci , spinacino , patate , Basmati , pomodoro «crusco» (3)



Eventuali intolleranze da segnalare in fase di ordinazione

FUSION & PRIMI PIATTI

piccoli antipastini con un primo piatto

Carpaccino con hummus verde e limone

Caprese rivisitata al basilico e olive taggiasche

Code di gamberi con pinzimonio e lemon cheese

*Cubotti di focaccia del gastronomo ***

Bocconcini con cotolettine alla milanese

Tramezzini ai salumi e formaggi morbidi

PRIMO PIATTO

Pennette alla mediterranea al basilico fresco

(oppure 1 a scelta dalle ns. proposte in alternativa)



6 pezzi per persona + 1 primo piatto a scelta
Eventuali intolleranze da segnalare in fase di ordinazione

GOURMAND & bis PRIMI PIATTI

Menù buffet con un bis di primi piatti

*Carpaccio con misticanza e raspadura lodigiana **

*Tagliata di salmone e code di gamberi con agrumi **

*Girelle di verdure alle zucchine e melanzane **

*Salumi brianzoli con melone e frutta tropicale **

*Formaggi stagionati e freschi con composte di frutta bio **

Tonno, fagiolini, Basmati, piselli, sesamo, pomodorini

Taralli Pugliesi e Focaccia romana al rosmarino

BIS DI PRIMI PIATTI

Timballino di salmone e zucchine in fiore

Fusilli alla Caprese con mozzarelline e pomodorini



7 pezzi per persona + 1 Bis primi piatti a scelta

Eventuali intolleranze da segnalare in fase di ordinazione



STUZZICHERIE

PANFOCACCIA
&
COTOLETTA MIGNON



CROISSANT MIGNON
AL P. CRUDO, VERDURE, FORMAGGI



CROISSANT MIGNON
AL SALMONE, VERDURE,



PEPITE DI GRANO
SALUMI, FRITTATINE, MISTICANZA,
FORMAGGIO, VERDURE,



*Componi o arricchisci il tuo buffet con i nostri vassoi
Farciture e ingredienti modificabili a richiesta
Eventuali intolleranze da segnalare in fase di ordinazione*



STUZZICHERIE

**GOCCE AL LATTE VERDURE E
FORMAGGI**



**CUBOTTI DI FOCACCIA FRITTATINE,
SALUMI, FORMAGGIO, VERDURE**



**MORICETTE AI SALUMI E FORMAGGI
AFFUMICATI**



**MINI SANDWICH GRIGLIATI
FORMAGGIO, VERDURE, SALUMI,
MISTICANZA**



*Componi o arricchisci il tuo buffet con i nostri vassoi
Farciture e ingredienti modificabili a richiesta
Eventuali intolleranze da segnalare in fase di ordinazione*





STUZZICHERIE

16 pz

**BRUSCHETTE
FORMAGGI, VERDURE E
SALUMI**



40/50

**RUSTICI E PIZZETTE
DI SFOGLIA AL BURRO**



Kg 0,900

CROCCANTERIA MIX



Kg 0,900

**OLIVE ALL'ASCOLANA
E ARANCINI AL POMODORO**



Kg 0,900

**PINSA ROMANA
focaccia GOURMET**



FINGER FOOD

FINGER FOOD MISTI
VERDURE, CARNE, PESCE, FORMAGGIO

ARANCIA E FINOCCHIO CON GAMBERO MARINATO

CREMA DI PEPERONI E TAGLIATELLE DI SEPPIOLINA

CREMA DI TONNO, FAVE E ERBA CIPOLLINA

MINI SPIEDINI DI VERDURE ALLA GRIGLIA ALL'OLIO DI
PEPERONCINO FRESCO

MINI POKE VEG ALLA FRUTTA ESOTICA E VERDURE

MOUSSE AL ROSMARINO, CROCCANTE AL PARMIGIANO

CODE DI GAMBERI CON PINZIMONIO E LEMON CHEES

CAPRESE RIVISITATA AL BASILICO E OLIVE TAGGIASCHE

RATATOUILLE DI ZUCCHINE CON POMODORINO CONFIT



Componi o arricchisci il tuo buffet con i nostri vassoi

Eventuali intolleranze da segnalare in fase di ordinazione

ANTIPASTI

Vassoio da:

TAGLIATA DI SALMONE E CODE DI GAMBERI CON AGRUMI

VASSOIO BRIANZOLO CON CRUDO DI PARMA

BOCCONCINI DI FORMAGGI CON COMPOSTE DI FRUTTA*

INSALATONA DI VERDURE CON CASERA, POMODORINI,
TONNO, ACCIUGHE

CARPACCIO DI MANZO CON MISTICANZA e sott'oli

BOMBETTE DI VERDURE ALLE ZUCCHINE E MELANZANE

INSALATA DI RISO BASMATI CON:

SALMONE FAGIOLINI, SESAMO, PISELLI, ANANAS

INSALATONA CON: BACCALÀ o SALMONE, OLIVE,
CETRIOLO, VERDURINE E YOGURT SAUCE



*Componi o arricchisci il tuo buffet
Scegliendo dalla nostra selezione di antipasti*

Eventuali intolleranze da segnalare in fase di ordinazione

PRIMI PIATTI

1 pz.=

PENNETTE ALLA MEDITERRANEA

(verdure di stagione e pomodorini ciliegia)

FUSILLI ALLA CAPRESE CON POMODORINI E BASILICO

MEZZI PACCHERI ALLA NORMA

(MELANZANE, POMODORO, RICOTTA SALATA)

**MACCHERONCINI DI GRANO DURO AL BASILICO, TACCHINELLA
E RICOTTA SALATA**

CASTELLANE ALLA MENTA LIMONE E QUARTIROLO

CASERECCE CON GAMBERI, TOTANI SALMONE E POMODORINI

RISO ALLA VALENCIANA (PESCE, VERDURE, POLLO)

COUS COUS ALLE VERDURE E MOZZARELLINE

RISO GOURMET ALLA GRECA

RISO ALLA CAPRESE - POMODORINI MOZZARELLA BASILICO

RISO BASMATI AL NATURALE CON VERDURINE AL VAPORE



*Inoltre se cerchi una ricetta o un piatto particolare
possiamo sempre realizzarlo*

*Minimo d'ordine: 6 porzioni per ogni ricetta
Eventuali intolleranze da segnalare in fase di ordinazione*

PRIMI PIATTI ... IN FORNO

1 pz.

LASAGNE CLASSICHE «LA TRAVE»

LASAGNE ALL'ORTOLANA - VEGETARIANE -

LASAGNETTE ALLA LIGURE o AL SALMONE E ZUCCHINE

CANNELLONI DI MAGRO ALLA FIORENTINA

CANNELLONI DI MANZO

DELIZIE ALLA ROMANA CON VERDURE DELL'ORTO

CREPELLINE: ALLA VALDOSTANA

CREPELLE RADICCHIO E BRIE

CREPELLE AI FUNGHETTI DI BOSCO I E MONTASIO

CREPELLE AI PORCINI E GAMBERI

FAGOTTINO CON RICOTTA DI BUFALA E GAMBERI

FAGOTTINO DI GRANO SARACENO ALLA VALTELLINESE

CESTINI DI PASTA ALLA NORMA

CASONCELLI AL BACON E SALVIA FONDUTINA DI PORRI

TORTELLI DI RICOTTA SU GUAZZETTO DI MARE

*Alcuni dei nostri primi piatti da forno
se cerchi una ricetta o un piatto particolare
possiamo sempre realizzarlo*

Minimo d'ordine: 6 porzioni per ogni ricetta

Eventuali intolleranze da segnalare in fase di ordinazione



SECONDI PESCE

pesce spada alle olive pomodorini confit

nocette di salmone con arance e rucola fresca

fiore di zucca con baccalà alla vicentina su crostone

insalata di mare bianca con arance e olive

totani ripieni alla ligure

spigola in sfoglia di patate su battuto alla siciliana

mosaico di pesce in panure aromatica

nidi di orata in panure aromatica su pomodorini e olive

piccoli spiedi di gamberi calamari alle erbe aromatiche

ghiotta di mare alle verdure dell'orto in crosta matta

salmone in crosta al caprino e basilico su sfogliata di patate



*Alcuni dei nostri secondi di pesce
se cerchi una ricetta o un piatto particolare
possiamo sempre realizzarlo*

*Minimo d'ordine: 6 porzioni per ogni ricetta
Eventuali intolleranze da segnalare in fase di ordinazione*

SECONDI CARNE

bombette (3 piccoli involtini di carne): sabbiose, alla pugliese, alle verdure, piccanti.....

tartare di manzo con carpaccio di verdure dell'orto al lime

**piccole ovoline di vitello
con caponatina di zucchine e melanzane**

noce di vitellina steccata con verdure al vapore

**culatello di maialino al forno steccato al crudo
con sfogliata di patate alle erbe**

carpaccio di manzo con misticanza dell'orto e olive

cotolette mignon con battuto di pomodorini

filetti di pollo al limone e pistacchio

julienne di tacchinella al radicchio e patate

**reale di vitello al battuto di erbe con riduzione al vino rosso,
verdure grigliate all'olio evo**

tagliata di petto di faraona all'uovo tonnato e fior di capperi

*Alcuni dei nostri secondi di carne con contorno
se cerchi una ricetta o un piatto particolare
possiamo sempre realizzarlo*

*Minimo d'ordine: 6 porzioni per ogni ricetta
Eventuali intolleranze da segnalare in fase di ordinazione*



DESSERT

DOLCI BICCHIERINI ALLE CREME E FRUTTA

PASTICCERIA MIGNON ALLE CREME O FRUTTA (misti)

TIRAMISÙ MIGNON

CATALANA ALLE FRAGOLE Mignon

BUDINO PIANTINA Mignon
tre consistenze tre cioccolati

PANNA COTTA Mignon CON PICCOLI FRUTTI

SPIEDINI DI FRUTTA

DOLCI IN MONOPORZIONI:

mousse al bacio e nocciole, crema al bacio e granella di noci tiramisù, crema catalana, battuto di frutta su coluis alle fragole e limone*

ordine minimo 6 pz. x ricetta

Alcuni dei nostri dessert

Eventuali intolleranze da segnalare in fase di ordinazione



BEVERAGE

BEVERAGE BUFFET - fornitura per 10 persone

3 bott. Vino / Spumante / Prosecco - 3 bott. acqua - 2 bott. bibite

- PROSECCO TREVISO doc extra dry (0,75L)

- APERITIVI O COCKTAIL ALCOLICI

- APERITIVI ANAALCOLICI

- VINO BIANCO doc / igt (0,75L) a scelta dalle nostre proposte

- VINO ROSSO doc / igt (0,75L) a scelta dalle nostre proposte

- MOSCATO

- BIBITE pet. Lt 1,5

- ACQUA m/n pet Lt. 1,5

- GHIACCIO per raffreddare bottiglie kg 8



Scegliete la modalità e le quantità che preferite

Disponibilità per noleggio impianto birra alla spina

6lt - 20 lt (previa disponibilità)

SERVIZI



COPERTO MONOUSO BIO

piatti, posate, bicchieri = 9 pz. + tovagliolo carta

COPERTO CLASSICO

piatti ceramica, posate acciaio, bicchieri vetro = 9 pz. + tovagliolo carta

ALLESTIMENTO AL TAVOLO

noleggio: tavolo – tovaglia e tovagliolo in stoffa

ALLESTIMENTO BUFFET

allestimento e posizionamento food e accessori alla consegna

CAMERIERE

addetto al servizio da voi prescelto fino a 4 ore lavorative. Allestisce gli spazi e sbarazza durante e dopo l'evento. Per il servizio a buffet si consiglia 1 cameriere ogni 20/30 persone con la variabile in base alla tipologia e alle vostre esigenze. Costo orario extra ora.

CUOCO

addetto alle preparazioni alimentari presso il cliente. Fino a 4 ore lavorative. Costo orario extra ora.

FACCHINO

addetto alla movimentazione merci e allestimenti. Fino a 4 ore lavorative. Costo orario extra ora.

La Trave Delivery

La Gastronomia a casa tua

SERVIZI



NOLEGGI

- ALLESTIMENTO , ACCESSORI , CONSEGNA , RITIRO
- CAMERIERI – CUOCHI – FACCHINI – DJ - ANIMATORI
- SERVIZIO MONOUSO BIO
- BICCHIERI PER BEVANDE IN VETRO
- PIATTI IN CERAMICA: PIANI E PIANI PICCOLI
- PIATTINI APERITIVO MELANINA CON PORTA-BICCHIERE
- POSATERIA: FORCHETTE, COLTELLI, CUCCHIAI
- TOVAGLIATO
- TAVOLI ROTONDI (TRE MISURE) – DIAMETRO 80 – 160 – 180 CM
- TAVOLI RETTANGOLARI – 180X 80 CM - 250 X 90 CM
- SEDIE DI DIVERSE TIPOLOGIE A SCELTA DAL NOSTRO CATALOGO
- OMBRELLONI E GAZEBO

La Trave Delivery

La Gastronomia a Casa Tua

ABBIAMO A DISPOSIZIONE DIVERSE ATTREZZATURE NON IN ELENCO

La Trave

FOOD & EVENTS

Per maggiori Info contattateci :

*Via Montorfano, 64 - 20831 Seregno (MB) - Tel 0362 17
31 450 - Mob. +39 320 49 25 582*

