

# La Trave

FOOD & EVENTS

---



## **DESCRIZIONE ALLESTIMENTI e MODALITA' DI SERVIZIO**

- buffet food e bevande con attrezzature di servizio
- tavoli buffet e tavolini di cortesia con tovagliato
- coperto: bicchieri in vetro cristallino , piatti in ceramica , posateria in acciaio ,tovagliolini monouso
- allestimento zona service

*potrete integrare e personalizzare, a vostro piacere, con le nostre proposte*

- allestimento a isole
- tavoli con sedute per gli ospiti
- mise en place
- buffet dei dolci e/o frutta
- caffetteria : angolo del caffè e/o piccolo bar
- confettate o sweet table
- servizio con camerieri al buffet e/o al tavolo
- servizio cuochi per preparazioni espresse e show cooking
- servizio facchinaggio e movimentazione merci
- noleggi allestimenti per interni
- noleggi allestimenti per esterni

- orari di servizio dalle 3 alle 5 ore ( in base all'offerta proposta) -

---

# # PROPOSTA 1 - FINGER FOOD -

*in piattini , cocottine , bicchierini , finger*

---

## **BUVETTE DELLE BEVANDE**

\*un cocktail a scelta dalle nostre proposte

analcolico alla frutta

prosecco doc Treviso o Cuvè brut

spremute e succhi naturali alla frutta, minerale naturale e addizionata

## **FINGER FOOD**

Max 10 specialità a vostra scelta (con varianti per intolleranze)

### **cocottine**

rollatina di bufala, capocollo e misticanza

salmone marinato al papavero con pendolino e arancia

ratatouille di verdure dell'orto al sesamo e peperoncino

piccole tartare di manzo, avocado e mandorle croccanti

composta di mele con ricotta al forno e curry

### **bicchierini**

milk-shake sedano e bacon

tubetti, songino, Roquefort e pere

caviale di melanzane con ricotta e coppa

primosale su composta di mele e zenzero

crema di mango con cetriolo e menta

### **mini piattini**

quinoa al limone, pistou di rucola e uva di salmone

bulgur e filetto di manzo all'orientale

polipetti su crema di fave e patate

germogli ai gamberi e lime

tacchinella alle mele e noci

### **carboidrati**

moricette con speck e praga con verdure grigliate

croissant salati con fiocco di crudo e scamorza, salmone e rucoletta

pepite di grano colorate con frittatine, misticanza e caprino

gocce di pane al latte veggie

mini club sandwich grigliati con verdure, tonno e salumi

cubotti di focaccia del gastronomo

## **PRIMO PIATTO**

Timballino di zucchine in fiore alle mandorle e zafferano

## **DESSERT o SORBETTERIA**

a scelta dalle nostre proposte



## # PROPOSTA 2 - GOURMET -

*Buffet con svariate proposte gastronomiche*

---

### **BUVETTE DELLE BEVANDE e COCKTAIL**

La buvette delle bevande e del cocktail

\*cocktail spritz aperol, spritz campari, hugò, mimosa, bellini ,analcolico alla frutta

prosecco doc Treviso o Cuvè brut

\*vini bianchi e rossi delle nostre selezioni

acque aromatizzate agli agrumi, erbe aromatiche e frutta

### **BUFFET GOURMET**

Max 10 specialità a vostra scelta

*(con varianti per intolleranze)*

cotolettine vecchia Milano con battuto di ramato e basilico

tacchinella in agrodolce con salsa di senape e miele

carpacciata di manzo con misticanza dell'orto e raspadura lodigiana

piccole omelette alle erbe aromatiche

rustic salade di verdure con casera, pomodorini croccante di grano duro

focaccia alla romana con verdure dell'orto e formaggio

girelle di verdure alle zucchine e melanzane

gamberi e salmone agli agrumi e rucoletta

insalata di mare bianca al finocchietto e arancia

riso nero otello con brunoise di verdure

formaggi stagionati e freschi

con miele speciale di acacia e marmellate e confetture BIO

ciliegine di mozzarella al basilico e pomodorini secchi

taglieri con salumi e prosciutti stagionati

tagliate di melone e frutta tropicale

crudità e misticanza con citronette

### **pane e forno**

baguette di grano tenero e duro

grissini all'acqua e sesamo pane carasau

focacceria romana gourmet

### **PRIMO PIATTO**

fagottini di grano saraceno con biette, patate, salvia e casera

### **DESSERT o SORBETTERIA**

a scelta dalle nostre proposte



# # PROPOSTA 3 - Working Brunch -

Un brunch con svariate proposte da progettare e costruire insieme

---

## **BEVANDE e COCKTAIL**

\*cocktail spritz aperol, spritz campari, hugò, mimosa, bellini ,analcolico alla frutta  
prosecco doc Treviso o Cuvèe brut

\*vini bianchi e rossi delle nostre selezioni

acque aromatizzate agli agrumi, erbe aromatiche e frutta , bibite , succhi...

## **CASARO**

taglieri con formaggi regionali italiani

marmellate, miele

crudo dell'orto

## **Salumiere**

taglieri con salumi regionali italiani

cesti pane

grissini

## **Panettiere**

cesti di pane e focacce

grissini, pane carasau

pinsa gourmet

bruschetteria

## **PICCOLA PASTICCERIA**

Torte casalinghe e mignon tipo:

pere e cioccolato, tatin alle mele,

sbrisolona, crostata alla frutta,

mignon e bicchierini

## **LATTE E FRUTTA**

frutta fresca, miele e composte

latte, yogurt e cereali

## **PASTA E RISO**

due primi freddi a scelta tipo:

pennette alle verdure dell'orto e basilico,

insalata di riso giallo alla valenciana, .....

## **SHOW SERVICE DEL GASTRONAUTA**

il nostro \*gastronomo

taglia e farcisce a vista con la mitica berkell \*

piccoli croissant, focacce, baguette farciti al momento con:

p. crudo di parma, salame campagnolo, coppa piacentina, formaggi di casera e verdure grigliate

## **CALDI**

torte salate, verdure grigliate,

uova strapazzate

piccoli hamburger e wurstell

cotolettine alla milanese

E tante altre proposte.....



# # PROPOSTA 4 - Lu Buffè\_t -

Quattro buffet diversi tra loro ma uniti dal buon gusto

---

## 1\_Buffè\_t

involtini di caprino e mandorle  
insalata di mare bianca con arance e olive  
piccoli messicani alla mediterranea  
insalate farro e orzo perlato

lasagnette alla ligure con patate, fagiolini e  
salsa al basilico

mousse alle nocciole e cioccolato

## 3\_Buffe\_t

scaglie di pecorino e gherigli di noci  
giardino di verdure all'olio vergine  
pesce spada alle olive pomodorini confit e  
patate  
piccole omelette ai formaggi e mentuccia  
ovoline di vitello

timballini di riso e ricotta dorata  
pennette alle verdure dell'orto

semifreddo al "Bacio"

tagliata di frutta fresca di stagione

## 2\_Buffè\_t

bocconcini di bufala con olio taggiasco e olive  
sfogliatine di robiola ed erbe aromatiche  
filetti di pollo al limone e pistacchio  
nocette di salmone sabbiose  
caponatina di verdure

piccoli cannelloni al radicchio e brie  
fusilli alla caprese

tagliata di frutta fresca di stagione

## 4\_Buffe\_t

tortino di patate e alici  
piccoli involtini di verdure gratinati  
insalatina di arance e finocchi  
pecorino con noci e miele  
cotolettine mignon con battuto di pomodorini e  
basilico  
caponatina di melanzane alla siciliana  
totani ripieni alla ligure  
pasta alla Norma  
arancini di riso  
Tiramisù classico  
sbrisolona con coulis di fragole

## BEVANDE e COCKTAIL

prosecco doc Treviso o Cuvè brut o vini bianchi e rossi delle nostre selezioni  
bibite , succhi , acqua minerale naturale e con bolle



# # PROPOSTA 5 - GRIGLIA -

Grigliata e rustico nel vostro giardino o location

---

## **BUVETTE DELLE BEVANDE e COCKTAIL**

La buvette delle bevande e del cocktail

\*cocktail spritz aperol, spritz campari, hugò, mimosa, bellini ,analcolico alla frutta

prosecco doc Treviso o Cuvèe brut

\*vini bianchi e rossi delle nostre selezioni

acque aromatizzate agli agrumi, erbe aromatiche e frutta

## **griglia**

*4/5 tipologie a vs. scelta*

mini hamburger di manzo , spiedini di carne

tagliata di lonza marinata alle erbe

luganega e arrosticini , stinchi di maiale alla birra

ribs e alette di pollo alle spezie ,prosciutto di Praga e pancetta

tagliata di manzo al lardo

*2 tipologie a vs. scelta*

verdure dell'orto grigliate ,verdure dell'orto in dolce agro

scamorza affumicata , patate alla brace e crostoni di polenta

## **rustico**

prosciutto crudo 18 mesi

salumi italiani all'asse con tagliata di frutta

taglieri con formaggi stagionati,

pecorini a bocconi, caprini stagionati alle erbe,

composte e marmellate di frutta dolci e senapate

## **pane**

Cesti di baguette di grano tenero e duro

Focacce alla ligure, alle erbe aromatiche e verdure

Bruschette regionali italiane all'olio extravergine

## **\*Primo piatto "espresso"**

risotto carnaroli mantecato con ratatouille di verdure dell'orto e caprino di Roccaverano

## **DESSERT o SORBETTERIA**

A scelta dalle nostre proposte



## **FRUTTA**

ananas marinato al  
maraschino  
ghiaccioli di anguria  
spiedini di frutta  
mosaico di frutta  
fresca di stagione tipo:  
fragole, melone, kiwi,  
uva, arance.....  
sorbetto al lime e  
menta

## **BUFFET DEL PASTICCERE**

frollini alla frutta e alle  
mousse  
cannoli siciliani e di  
sfoglia  
profitterol,  
bignè alle creme  
cubotti di torte  
casalinghe:  
millefoglie, pere  
cioccolato, limone.

## **DOLCI FINGER**

Crème brûlée al succo di  
fragole  
Mini Sacher  
Crumble alle mele e frutti  
rossi  
Crema al mascarpone con  
pere al miele  
Delizia del caffè noir  
Tiramisù ai lamponi e  
pistacchi  
Budino piantina  
Bianco mangiare ai frutti di  
bosco  
Sablès al lemon & ginger  
Mini cheesecake di ricotta e  
frutta  
Pere e cioccolato  
Sabbiose alla vaniglia e  
cioccolato

## **CARAMELLE**

marshmallow  
e coca cole  
gomme e  
coccodrilli  
rotelle di liquirizia,  
more  
mix frizzanti  
e.....

## **LA SORBETTERIA \*\*\***

Aggiungi un momento «fresco» ai dolci o come intervallo tra le  
portate al tavolo

Scegli i gusti che più ti piacciono: limone, lime, mandarino,  
cocomero, maracuja, mango....

## **GELATI E SORBETTI**

I nostri gelati in  
cassetta  
creme, frutta,  
variegati.....  
guarniti con mix di  
granelle praline, cialde,  
topping  
serviti in coni e  
coppette  
sorbetti da bere o  
granite

## **\*Noleggio Carretto dei gelati**

## **FONTANE DI CIOCCOLATO**

Spiedini di: fragole,  
frutta tropicale e  
marshmallow  
Cubotti di vetro con:  
frutta di stagione e  
ciliegie  
sfogliatine e lingue di  
gatto  
frollini e meringhe



## TORTE

**ST. HONORÈ** pan di spagna e crema chantilly decorata con bignè mignon riempiti con creme decorazione con riccioli di panna montata fra i bignè e scaglie di cioccolato o zucchero a velo

**MERINGATA** pan di spagna con farcitura a piacere, decorata con panna tirata e ricoperta di granella alla meringa

**MIMOSA** pan di spagna farcito con crema chantilly, ricoperta da cubetti di pan di spagna e zucchero a velo

**CHANTILLY** pan di spagna farcito con crema chantilly e decorato a piacere

**DIPLOMATICA** doppio strato di pasta sfoglia intervallato da uno strato di pan di spagna inzuppato con liquore curacao o maraschino, ricoperta con zucchero a velo

**MILLEFOGLIE** pasta sfoglia con crema pasticceria e panna montata, ricoperta da zucchero a velo e guarnita a piacere

**ENCANTHICA** pan di spagna con farcitura di panna e frutti di bosco, ricoperta con panna tirata in uno strato sottile. Decorazione con cerchi di frutta fresca mista

### **CROSTATA DI FRUTTA**

pasta frolla e crema pasticceria, ricoperta da frutta fresca

**TART CAKE** strati di pasta frolla sottile, farcitura \*\* alla crema o mousse, guarnita con frutta fresca, caramelle, ecc.

**VELVET CAKE** torta naked spettacolare;

la particolarità è il bel colore rosso acceso con la crema e la farcitura