

# La Trave

FOOD & EVENTS



## EVENTI AZIENDALI

**La Trave 3000 S.r.l.**

Showroom e Sede Operativa: via Montorfano, 64 Seregno 20831 (MB) 0362 1731450  
C.F. e P.IVA: 07630360969 - Capitale Sociale: € 100.000 i.v. - REA di Milano 1972515  
[www.latrave.it](http://www.latrave.it) [commerciale@latrave.it](mailto:commerciale@latrave.it)

## 1- Welcome coffee e coffee break

### Soluzione Welcome coffee

#### Allestimento

thermos  
bevande in bottiglia  
coperto monouso  
tazze e bicchieri, tovaglioli, posate  
food in vassoi style  
tavolo e tovaglia per buffet

#### Beverage & Food

caffè, tè  
acqua minerale  
succhi di frutta  
biscotteria di pasticceria  
biscotteria gluten free

### Soluzione Welcome coffee "espresso"

#### Allestimento

macchina per caffè  
bevande in bottiglia  
caraffe in vetro  
coperto monouso  
tazze e bicchieri, tovaglioli, posate  
food in vassoi style  
tavolo e tovaglia per buffet

#### Beverage & Food

Scelta di caffè:  
espresso, decaffeinato, d'orzo  
tè e infusioni  
latte caldo e freddo  
acqua minerale  
succhi di frutta  
biscotteria di pasticceria  
biscotteria gluten free

### INTEGRAZIONI

#### Dolce

Piccole croissant neutre e farcite  
Mini muffin  
Petit four alle creme  
Torte di credenza

#### Frutta

Spilloni di frutta fresca  
Crostatine alle composte  
Frollini alla frutta  
Marmellate e pan biscottato

#### Salato

Croissant del gastronomo  
Mignon al latte alle verdure  
Quiche al formaggio  
Finger salati ai cereali

### ALLESTIMENTI E SERVIZI EXTRA

**Personale: 1 cameriere di servizio ogni 20/30 persone**

coperto con tazzine e tazze in ceramica, bicchieri di vetro, posateria acciaio, piattini con o senza porta-bicchieri

tavolini di cortesia con tovaglia

mangiaimpiedi con tovaglia

Estrattore o spremiagrumi elettrici

### 3 – Coffee station libero servizio:

due soluzioni con eventuali integrazioni per un servizio dove non è necessaria un'assistenza

#### Coffee station libero servizio

##### Allestimento

thermos  
bevande in bottiglia  
coperto monouso  
tazze e bicchieri, tovaglioli, posate  
food in vassoi style  
tavolo e tovaglia per buffet

##### Beverage & Food

caffè, tè  
acqua minerale  
succhi di frutta  
biscotteria di pasticceria  
biscotteria gluten free

#### Coffee station libero servizio "espresso"

##### Allestimento

macchina per caffè  
thermos per tè e infusioni  
bevande in bottiglia  
caraffe in vetro  
coperto monouso  
tazze e bicchieri, tovaglioli, posate  
food in vassoi style  
tavolo e tovaglia per buffet

##### Beverage & Food

**Scelta di caffè:**  
espresso, decaffeinato, d'orzo  
tè e infusioni  
latte caldo e freddo  
acqua minerale  
succhi di frutta  
biscotteria di pasticceria  
biscotteria gluten free

#### INTEGRAZIONI

##### Dolce

Piccole croissant neutre e farcite  
Mini muffin  
Petit four alle creme  
Torte di credenza

##### Frutta

Spilloni di frutta fresca  
Crostatine alle composte  
Frollini alla frutta  
Marmellate e pan biscottato

##### Salato

Croissant del gastronomo  
Mignon al latte alle verdure  
Quiche al formaggio  
Stuzzicheria salata

#### ALLESTIMENTI E SERVIZI EXTRA

coperto con tazzine e tazze in ceramica, bicchieri di vetro, posteria acciaio, piattini con o senza porta bicchiere  
tavolini di cortesia con tovaglia  
mangiainpiedi con tovaglia  
consegna, allestimento e disallestimento

#### **4 – Cocktail aperitivo**

*due soluzioni per un aperitivo o un brindisi di fine lavori o benvenuto*

##### **Cocktail aperitivo**

###### **Beverage & Food**

<i>Pinot spumante cuvèe royale</i>	<i>Tatìn alle verdure dell'orto</i>
<i>Cocktail analcolico</i>	<i>Sfogliatine di pasta brisèe alle verdure dell'orto</i>
<i>Succhi di frutta agli agrumi e tropicali</i>	<i>Focaccine farcite ai salumi e formaggi</i>
<i>Acqua naturale e frizzante</i>	<i>Crostini: lardo al rosmarino, caprese, olive taggiasche</i>
	<i>Gocce di pane bianco alle verdure grigliate e marinate</i>

##### **Cocktail aperitivo fusion**

###### **Beverage & Food**

<i>Prosecco o Pinot</i>	<i>Cucchiaino con crudo di salmone al finocchietto e arancio</i>
<i>Spritz veneto</i>	<i>Canestrino fico caprino sciropo d'acero</i>
<i>Cocktail analcolico</i>	<i>Barattolini di stracciatella di bufala, tapenade di olive nere e pomodoro</i>
<i>Spremute di agrumi</i>	<i>Cucchiaino di primosale con lampone e mentuccia fresca</i>
<i>Acqua naturale e frizzante</i>	<i>Battuto di cetriolo con prosciutto di Praga e lemon cheese</i>
	<i>Sfere di melone con crudo di Parma</i>
	<i>Cubotti con crudo, speck, caprino insalatine e noci</i>

**Nota:** bevande e pietanze possono essere modificate a scelta da nostre proposte o integrazioni

**Allestimenti e servizi:** Tavoli per buvette delle bevande e del servizio food, glacette e caraffe. Food in vassoi style con il mood dell'evento. Tovagliato in stoffa e tovagliolini monouso, bicchieri in due/tre misure, alzate e cubi.

#### **INTEGRAZIONI**

#### **ALLESTIMENTI E SERVIZI EXTRA**

**Personale:** 1 cameriere di servizio ogni 20/25 persone

servizio del food e del beverage a passaggio con camerieri

piattini con o senza portabicchiere

tavolini di cortesia con tovaglia

mangiaimpiedi con tovaglia

## 5 – Sandwich - Finger Buffet

Soluzione in stile "sandwich o finger" con diverse proposte da integrare al menù a seconda delle vostre esigenze. Anche senza cameriere.

<b>Menù Sandwich</b>	<b>Menù Finger</b>
Focaccine con insalate, formaggi, salumi	Barattolini di stracciatella di bufala, tapenade
Piccoli croissant con p. crudo, verdure grigliate, casera	di olive nere e pomodoro
Crostoni di grano duro alla caprese con olive	Cubetti di ananas con prosciutto di Praga e lemon cheese
taggiasche, pomodoro e basilico, ecc.	Sfere di melone con crudo di Parma
Club sandwich di pane bianco o nero	Nidi di frittatine al Caprino e erbe
Gocce di pane al latte con salumi, formaggi, verdure	Grano duro con verdure dell'orto marinate
Spiedini di frutta fresca di stagione	Bicchierini alle creme e frutta
Analcolici, acque minerali	Analcolici, acque minerali

**Nota:** bevande e pietanze possono essere modificate a scelta da nostre proposte o integrazioni

**Allestimento:** tovagliato monouso e/o in stoffa, tavoli per buffet, bevande in bottiglia o caraffa, food in vassoi style coperto monouso o classico, bicchieri, tovaglioli, posate (da definire in base alle esigenze)

### INTEGRAZIONI

<b>Salato</b>	<b>Bevande</b>	<b>Frutta e dolci</b>
Primi piatti (caldi o freddi) a scelta	Succhi di frutta	Macedonia di frutta fresca
Sfogliate al prosciutto, formaggio	Ace	Tagliata di frutta marinata alla menta
Sfogliate alle verdure	Birra alla spina o bottiglia	Crostate di frutta
Crostini con formaggi e verdure crude	Vini bianchi e rossi	Torte casalinghe
Trancetti di pizza o focacce	Prosecco o pinot spumante	Bicchierini alle creme e frutta
Arancini o crocchette	Caffè, Tè	Tiramisù e Crema catalana

### ALLESTIMENTI E SERVIZI EXTRA

#### Personale: camerieri di servizio

servizio del food e del beverage a passaggio con camerieri

piattini con o senza porta-bicchiere

tavolini di cortesia con tovaglia

mangiaimpiedi con tovaglia

## **6 – Working lunch / dinner buffet**

*Quattro soluzioni per un dinner o lunch di lavoro con diverse strutture, iniziando con una più light terminando con una proposta rappresentativa della cucina regionale Italiana.*

### **1\_Menù**

*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\_Menù**

*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\_Menù**

*Bocconcini di bufala con olio taggiasco e olive*

*Sfogliatine di robiola e 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\_Menù**

*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*

*Sbrisolona con coulis di fragole*

### **Bevande**

*Spremute, analcolici, acque minerali*

*Caffè*

**CONTINUA** \_\_\_\_\_ **Working lunch / dinner buffet**

---

*Nota: bevande e pietanze possono essere modificate a scelta da nostre proposte o integrazioni*

**Allestimento:**

*tovagliato monouso e/o in stoffa, tovaglioli monouso*

*tavoli per buffet, allestimento zona service*

*coperto monouso o classico: bicchieri, tovaglioli, posate*

*vassoi in stile con l'evento, chafing dish. (da definire in base alle esigenze)*

*alzate e supporti per buffet*

*bevande in bottiglia o caraffa*

---

**INTEGRAZIONI**

**Bevande**

Succhi di frutta

Birra alla spina o bottiglia

Vini bianchi e rossi

Prosecco o pinot spumante

Caffè, Tè, ecc.

**Food**

Vs. scelta da nostre proposte in allegato

**ALLESTIMENTI E SERVIZI EXTRA**

**Personale: camerieri di servizio e cucina**

*servizio del food e del beverage a passaggio con camerieri*

*piattini con o senza porta-bicchieri*

*tavolini di cortesia con tovaglia*

*mangiaipiedi con tovaglia*

## 7 - Working brunch

Allestimento per un dolce salato caffetteria e bevande che copre diverse situazioni e esigenze negli orari che preferite voi. Sei proposte di partenza con la possibilità di integrare a vostro piacere. Con l'intrigante show service del gastronomo che ripropone il banco del gastronomo.

### Working brunch

#### \* Caffetteria

scelta di caffè:  
espresso, decaffeinato, d'orzo  
tè e infusioni, latte caldo e freddo  
frollini e sfogliatine

#### \* Casaro

taglieri con formaggi regionali italiani  
marmellate, mieli  
crudo dell'orto

#### \* Piccola pasticceria

torte casalinghe e mignon tipo  
pere e cioccolato, tatin alle mele  
sbrisolona, crostata alla frutta  
mignon e bicchierini

#### Bevande \*

prosecco o spumante  
succhi di frutta, bibite  
acqua minerale

#### Salumiere \*

taglieri con salumi regionali italiani  
cesti di pane  
grissini

#### Panettiere \*

cesti di pane e focacce  
grissini, pane carasau  
bruschetteria

#### Latte e frutta

frutta fresca, mieli e composte  
latte, yogurt e cereali

#### Caldi

torte salate, verdure grigliate,  
uova strapazzate  
piccoli hamburger

#### 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 gastronomo

il nostro gastronomo taglia e farcisce a vista con la mitica berkell  
piccoli croissant, focacce e baguette farciti al momento con  
p. crudo di parma, salame campagnolo, coppa piacentina  
formaggi di casera e verdure grigliate

#### Allestimenti e servizi:

tovagliato monouso e/o in stoffa, tovaglioli monouso, tavoli per buffet, allestimento zona service, coperto monouso o classico: bicchieri, tovaglioli, posate, vassoi in stile con l'evento, chafing dish. (da definire in base alle esigenze)  
alzate e supporti per buffet, bevande in bottiglia o caraffa.

#### Integrazioni e modalità da definire in base alla struttura scelta

#### ALLESTIMENTI E SERVIZI EXTRA

personale sala e cucina, servizio gastronomo

piattini con o senza porta bicchiere

tavolini di cortesia con tovaglia

mangiaimpiedi con tovaglia



**8 – colazioni di lavoro**

**di seguito due tipologie di menù per il solo servizio al tavolo a tre o quattro portate**

**Menù a 3 portate**

**Menù espresso**

*Tartare di filetto di angus su insalatina di spinacino,  
carciofi e fave  
Maltagliati all'uovo con datterini confit, basilico e  
ricotta salata  
Pesca marinata con granella all'amaretto e cacao  
amaro*

**Menù practical**

*Rollatina di fior di latte con capocollo, rughetta selvatica  
e pecorino umbro  
Lombo di vitello in salsa al succo di agrumi  
patatine novelle al cerfoglio e pinoli  
Tatin di mele e pere con mousse alla vaniglia*

**Menù a 4 portate**

**Menù espresso**

*Insalatina di arance, puntarelle e finocchio  
con gamberi al vapore  
Maccheroncini al pettine con pomodorini taccole e  
battuto di bufala  
Ventaglio di angus all'olio vergine e raspadura  
sfogliatina di patate alle erbe  
Frutta tropicale agli agrumi su coluis di fragole*

**Menù practical**

*Fiore di zucca ripieno alla ricotta e menta  
su insalatina croccante  
Timballino di carciofi e montasio su salsa allo zafferano  
Filetto di rana pescatrice in crosta di carciofi  
Bavarese ai frutti di bosco*

**Bevande**

*Vini bianchi e rossi doc  
Acqua naturale e addizionata  
Caffè*

*Bevande e pietanze possono essere modificate a scelta da nostre proposte o integrazioni*

**Allestimenti e servizi:**

*mise en place – piatti in ceramica, bicchieri in vetro cristallino, posateria in acciaio  
tovagliato e tovaglioli in stoffa*

**Integrazioni e modalità da definire in base alla struttura scelta**

**ALLESTIMENTI E SERVIZI EXTRA**

*Attrezzature e servizi cucina e area service*

*Personale: cameriere, cuoco*

*Tavoli e sedie*

## 9 – Menù Placè

proposta per una cena di gala con un piccolo aperitivo servito in piedi, a seguire tre portate servite al tavolo primo piatto, secondo e dessert al tavolo.

### **Menù placè**

#### **Buvette degli aperitivi**

Cocktail alla frutta e spumante

Prosecco doc

Spremute naturali d'agrumi

arancia rossa, pompelmo rosa

Minerale naturale e addizionata

#### **Appetizer**

Gocce di pane bianco con tartare di salmone, al tonno rosso e erbe

Patè di melanzane e zenzero, con carne salada

Tartellette di pasta matta con lemon cheese e concassè di verdure

#### **Menù al tavolo**

Risotto espresso alle pere, brie di Camargue e noci

Cosciotto di vitellina al bacon e timo con riduzione al balsamico

Tortino di patate e spinacino scottato

#### **Dessert**

Millefoglie con crema di mascarpone al moscato e frutti neri

#### **Bevande**

Selezione doc. millesimata a scelta dalle nostre cantine

Spumante brut e moscato

Acqua Minerale e addizionata

Caffè e digestivi

Bevande e pietanze possono essere modificate a scelta da nostre proposte o integrazioni

#### **Allestimenti e servizi:**

*mise en place – piatti in ceramica, bicchieri in vetro cristallino, posateria in acciaio o argento, tovagliato e tovaglioli in stoffa*

#### **Integrazioni e modalità da definire in base alla struttura scelta**

#### **ALLESTIMENTI E SERVIZI EXTRA**

*Attrezzature e servizi cucina, area service*

*Personale: camerieri, cuochi, addetti alla movimentazione*

*Tavoli e sedie, decorazioni floreali e quanto non incluso*

## **10 – Menù finger - placè**

proposta per una cena di gala o ufficiosa con un piccolo aperitivo servito in piedi, a seguire al tavolo tre portate anticipate da una piccola entrè.

### **Menù finger - placè**

#### **Aperitivo di benvenuto**

*Cocktail brut con fragole di bosco*

*Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Bortolin Angelo*

*Spremute di agrumi*

#### **Finger fusion**

*Crostino di pan di segale con tartare di tonno rosso su cipolla di Tropea*

*Confit di salmone con salsa di carote e zenzero su cubotti di pasta matta*

*Rollatina di fiordilatte con capocollo di Martinafranca e rughetta*

*Mela verde con gamberi e sedano bianco alla vinaigrette di lime*

*Piccola mousse di zucchine al montasio e mentuccia*

*Caviale di melanzane con fiocco di crudo e ribes*

#### **Menu al tavolo**

*Crema di zucca gialla e fonduta di porri con code di gambero al lardo di Arnad*

*Timballo di carciofi e pinoli croccanti su fonduta al montasio*

*Petto d'anatra rosè su crema all'arancio, bucce caramellate*

*Sfogliata di patate e zucchine in fiore*

#### **Dessert**

*Tarte tatin di mele e pere zabaione caldo e chenella di castagne al cioccolato*

#### **Bevande**

*Selezione doc. millesimata a scelta dalle nostre cantine*

*Spumante brut e moscato*

*Acqua Minerale e addizionata*

*Caffè e digestivi*

*Bevande e pietanze possono essere modificate a scelta da nostre proposte o integrazioni*

#### **Allestimenti e servizi:**

*mise en place – piatti in ceramica, bicchieri in vetro cristallino, posateria in acciaio o argento, tovagliato e tovaglioli in stoffa*

#### **Integrazioni e modalità da definire in base alla struttura scelta**

#### **ALLESTIMENTI E SERVIZI EXTRA**

*Attrezzature e servizi cucina, area service*

*Personale: camerieri, cuochi, addetti alla movimentazione*

*Tavoli e sedie, decorazioni floreali e quanto non incluso*