

La *la bellezza di essere* Trave

FOOD & EVENTS

Fine Food Delivery & Catering



La *la bellezza di essere*
Trave
FOOD & EVENTS

*RINFRESCHI, APERICENA, BUFFET,
MERENDE, PRANZI E CENE*

*una vasta selezione di proposte food & beverage
allestimenti, attrezzature a noleggio, personale di servizio*

DELIVERY

consegna o ritiro del vostro ordine in eleganti vassoi

DELIVERY CON ALLESTIMENTO

consegna o ritiro del vostro ordine con allestimenti e /o attrezzature

CATERING CON PERSONALE DI SERVIZIO

*allestimento e servizio del vostro ordine
comprensivo di cibo, bevande, attrezzature e servizio con personale*

Fine Food Delivery & Catering



la bellezza di essere
La Trave
FOOD & EVENTS

Sandwich & Vегgie

un menù ricco di carboidrati

Brioscine al burro con prosciutto crudo stagionato

** 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13*

Piccoli club sandwich con verdure grigliate e formaggi

** 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13*

Pepite di grano con frittatine alle erbe e pomodoro

** 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13*

Gocce di pane al latte veggio

** 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13*

Baby focaccia al prosciutto cotto e salame

** 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14*

Pan bretzel con speck e scamorza affumicata

** 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13*

Piccoli sandwich integrali con insalatina di pollo

** 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13*



€ 14,00 p.p.

7 pezzi per persona (1 x tipo)

Ordine minimo 10 menù

FINGER FOOD

piccole cocottine ricche di gusto e bellezza

Code di gamberi zucca e bacon croccante

* 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

Salmone scottato con patate e ceci al rosmarino

* 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

Caprese rivisitata al basilico e olive taggiasche

* 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

Scaglie di pecorino con composta di frutta e noci

* 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

Basmati con pinzimonio di verdure e frutta esotica

* 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13

Friarielli, pomodorini, mozzarella, spianata calabrese

* 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13

Riso alla soja con filettini di pollo al curry e mandorle

* 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14



€ 17,00 p.p.

7 pezzi per persona (1 x tipo)

Ordine minimo 10 menù

APE_REMIX

mix di finger e sandwich

Code di gamberi zucca e bacon croccante

* 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13

Caprese rivisitata al basilico e olive taggiasche

* 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13

Basmati con pinzimonio di verdure e frutta esotica

* 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13

Piccoli club sandwich con verdure grigliate e formaggi

* 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13

Pan bretzel con speck e scamorza affumicata

* 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13

Baby focaccia al prosciutto cotto e salame

* 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

Gocce di pane al latte veggio

* 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13



€ 16,00 p.p.

7 pezzi per persona (1 x tipo)

Ordine minimo 10 menù



la bellezza di essere
La Trave
FOOD & EVENTS

DOLCE & SALATO

la giusta fusione tra dolce e salato

Pepite di grano con frittatine alle erbe e pomodoro

* 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13

Brioscine al burro con prosciutto crudo stagionato

* 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13

Baby focaccia al prosciutto cotto e salame

* 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

Salatini di sfoglia

* 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

Gocce al latte con nutella

* 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13

Tiramisù al caffè

* 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13

Crumble & crema al cioccolato

* 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13

Bianco mangiare alla frutta

* 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13



€ 18,00 p.p.

8 pezzi per persona (1 x tipo)

Ordine minimo 10 menù



BUFFET GOURMAND

selezione di antipastini in eleganti vassoi da buffet

Pollo grigliato e luganega con zucca, pomodori, lattuga

* 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

Tagliere di salumi e formaggi d'Italia con composte di frutta

* 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

Caprese con ciliegine di mozzarella e pomodori al basilico

* 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13

Carpaccio manzo con capricciosa di verdure e raspadura

* 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

Insalata di mare bianca con code di gamberi e agrumi

* 2, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

Verdure alla griglia all'olio vergine e prezzemolo

* 5, 8, 11, 12, 13

Focacce, grissini e crostini artigianali all'olio d'oliva

* 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

€ 22,00 p.p.

Ordine minimo 10 menù



€ 34,00

***Pepite di grano con frittatine,
alle erbe e pomodoro***

* 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13

24 pz per vassoio



€ 34,00

***Brioscine di sfoglia al burro
con prosciutto crudo stagionato***

* 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13

16 pz per vassoio



€ 40,00

***Brioscine di sfoglia al burro
salmone, verdure***

* 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

16 pz per vassoio



€ 26,00

***Pan bretzel
con speck e scamorza affumicata***

* 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13

16 pz per vassoio



€ 28,00

Olive all'ascolana e arancini al pomodoro

(ideali da scaldare in forno)

* 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

40/50 pz per vassoio



STUZZICHERIE

Fine Food Delivery & Catering

€ 16,00

Bruschette formaggi, verdure, salumi

* 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

16 pz per vassoio



€ 28,00

Rustici e pizzette di sfoglia al burro

* 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

40/50 pz per vassoio



€ 32,00

Piccoli sandwich integrali con insalatina di pollo

* 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13

20 pz per vassoio



€ 30,00

Piccoli club sandwich con verdure grigliate e formaggi

* 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13

20 pz per vassoio



€ 28,00

Gocce di pane al latte veggie

* 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13

24 pz per vassoio



PIZZE & FOCACCE

Fine Food Delivery & Catering

La
Trave
FOOD & EVENTS

€ 18,00

Schiacciata romana gourmet

* 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

12 tranci per vassoio



€ 14,00

Pizza margherita

* 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

20 pz per vassoio



€ 16,00

Pizza alle verdure o prosciutto

* 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

20 pz per vassoio



€ 28,00

Baby focaccia al prosciutto cotto e salame

* 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

20 pz per vassoio

€ 32,00

Panfocaccia con cotoletta mignon

* 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

20 pz per vassoio



€ 8,00

Focaccia bianca all'olio extra vergine

* 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

20 pz per vassoio



* segnalare eventuali allergie e intolleranze o preferenze di farcitura che verranno definite in fase di quotazione



TAGLIERE SELECTION

Un'idea regalo!!!

Al posto del solito dolcetto, porta agli amici il nostro tagliere: la sorpresa è garantita!



Taglieri selection

Fine Food Delivery & Catering

*Scopri i nostri deliziosi taglieri,
ognuno accuratamente preparato con una selezione di salumi regionali,
formaggi pregiati, verdure fresche e specialità gastronomiche*

Ogni tagliere è sufficiente per 6/8 persone

Salumèe

Una selezione di salumi regionali accompagnati da delizie gastronomiche.

€ 42,00

Vegetarian

Verdure arrostate con mozzarella, caprini freschi, pomodorini e basilico fresco

€ 40,00

Spessialità del fumè

Selezione di salumi e formaggi ricercati con piccole chicche regionali

€ 50,00

Formaggiàt

Selezione di formaggi regionali con composte di frutta e pinzimonio

€ 48,00

Cestino del pane con grissini , focaccia (6/8 persone)

€ 5,00



FINGER FOOD

Fine Food Delivery & Catering

Vassoi composti da 24 pz

FINGER FOOD MISTI:

nostra selezione con verdure, carne, pesce, formaggio

€ 48,00

* 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

CODE DI GAMBERI ZUCCA E BACON CROCCANTE

€ 48,00

* 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

TAGLIATELLE DI SEPPIOLINA CON CREMA DI PEPERONI

€ 48,00

* 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

FRIARIELLI, POMODORI, MOZZARELLA, SPIANATA CALABRA

€ 46,00

* 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13

RISO ALLA SOJA CON POLLO AL CURRY E MANDORLE

€ 46,00

* 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

BASMATI CON PINZIMONIO E FRUTTA ESOTICA

€ 46,00

* 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13

CODE DI GAMBERI CON PINZIMONIO E LEMON CHEESE

€ 48,00

* 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

CAPRESE RIVISITATA AL BASILICO E OLIVE TAGGIASCHE

€ 46,00

* 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

RATATOUILLE DI ZUCCHINE CON POMODORINO CONFIT

€ 46,00

* 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

SALMONE SCOTTATO CON PATATE E CECI AL ROSMARINO

€ 48,00

* 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

SCAGLIE DI PECORINO CON COMPOSTA DI FRUTTA E NOCI

€ 46,00

* 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

	1 pz.
TAGLIERE DI SALUMI * 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	€ 7,00
BOCCONCINI DI FORMAGGI CON COMPOSTE DI FRUTTA * 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	€ 7,00
INSALATONA DI VERDURE CON CASERA, POMODORINI, TONNO, ACCIUGHE * 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14	€ 6,00
CARPACCIO DI MANZO CON CAPRICCIOSA DI VERDURE E RASPADURA * 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	€ 8,00
POLLO, LUGANEGA, ZUCCA, POMODORI E LATTUGA * 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	€ 8,00
INSALATA DI MARE BIANCA CON CODE DI GAMBERI E AGRUMI * 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14	€ 10,00
TAGLIATA DI SALMONE, CODE DI GAMBERI E MISTICANZA * 2, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14	€ 10,00
CAPRESE CON MOZZARELLINE E POMODORO AL BASILICO * 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13	€ 6,00
VERDURE ALLA GRIGLIA ALL'OLIO VERGINE * 5, 8, 11, 12, 13	€ 6,00
BOMBETTE DI VERDURE ALLE ZUCCHINE E MELANZANE * 5, 7, 8, 9, 11, 12, 13	€ 6,00

Minimo d'ordine: 6 porzioni per ogni ricetta



la bellezza di essere
La Trave
FOOD & EVENTS

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



PRIMI PIATTI

Fine Food Delivery & Catering

Minimo d'ordine: 6 porzioni per ogni ricetta

1 pz.

PENNETTE ALLA MEDITERRANEA

* 1, 5, 6, 8, 9

€ 8,00

FUSILLI ALLA CAPRESE CON POMODORINI E BASILICO

* 1, 5, 6, 7, 8, 9

€ 9,00

MEZZI PACCHERI ALLA NORMA

* 1, 5, 6, 7, 8, 9

€ 9,00

MACCHERONCINI DI GRANO DURO AL BASILICO, TACCHINELLA E RICOTTA SALATA

* 1, 5, 6, 7, 8, 9

€ 9,00

PIPE RIGATE ALLA GRECA CON FETA E OLIVE

* 1, 5, 6, 7, 8, 9

€ 9,00

CASERECCHE CON GAMBERI, TOTANI SALMONE E POMODORINI

* 1, 2, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

€ 12,00

GEMELLI CON POLLO, NOCCIOLE E SCAMORZA AFFUMICATA

* 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

€ 10,00

ORECCHIETTE CON ROBIOLA, PERE E RUCOLA

* 1, 5, 6, 7, 8, 9

€ 10,00

RISO ALLA VALENCIANA (pesce, verdure, pollo)

* 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

€ 12,00

COUS COUS ALLE VERDURE E MOZZARELLINE

* 1, 5, 6, 7, 8, 9

€ 9,00

COUS COUS CON GUAZZETTO DI MARE E VERDURE

* 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

€ 12,00

RISO GOURMET ALLA GRECA

* 1, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13

€ 9,00

RISO ALLA CAPRESE - pomodorini mozzarella basilico

* 5, 6, 7, 8, 9

€ 9,00

PRIMI PIATTI ... IN FORNO

Fine Food Delivery & Catering

1 pz.

LASAGNE CLASSICHE «LA TRAVE» * 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	€ 9,00
LASAGNE ALL'ORTOLANA – VEGETARIANE - LIGURE * 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	€ 9,00
LASAGNETTE AL SALMONE E ZUCCHINE * 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	€ 10,00
CANNELLONI DI MAGRO ALLA FIORENTINA * 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	€ 9,00
CANNELLONI DI MANZO * 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	€ 10,00
DELIZIE ALLA ROMANA CON VERDURE DELL'ORTO * 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	€ 9,00
CREPELLINE ALLA VALDOSTANA * 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	€ 8,00
CREPELLE RADICCHIO E BRIE * 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	€ 10,00
CREPELLE AI FUNGHETTI DI BOSCO I E MONTASIO * 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	€ 10,00
CREPELLE AI PORCINI E GAMBERI * 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14	€ 14,00
FAGOTTINO CON RICOTTA DI BUFALA E GAMBERI * 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14	€ 12,00
FAGOTTINO DI GRANO SARACENO ALLA VALTELLINESE * 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	€ 10,00
CESTINI DI PASTA ALLA NORMA * 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	€ 9,00
TORTELLI AL BACON E SALVIA FONDUTINA DI PORRI * 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	€ 12,00

Minimo d'ordine: 6 porzioni per ogni ricetta

* allergeni / intolleranze
segnalare eventuali allergie e intolleranze o preferenze di farcitura che verranno definite in fase di quotazione

BEVERAGE

Fine Food Delivery & Catering

La *Trave* la bellezza di essere
FOOD & EVENTS

PROSECCO TREVISO doc extra dry (0,75L)

€ 10,00

VALDOBBIADENE docG extra dry (0,75L)

€ 14,00

APERITIVI O COCKTAIL ALCOLICI IN CARAFFA

da €30,00

APERITIVI ANALCOLICI IN CARAFFA

da €20,00

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

da € 9,00

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

da € 9,00

MOSCATO SPUMANTE

€ 10,00

SUCCO DI FRUTTA agli agrumi o frutta Lt. 1

€ 4,00

BIBITE pet Lt. 1,5

€ 4,00

ACQUA m/n pet Lt. 1,5

€ 2,50

GHIACCIO per raffreddare bottiglie kg 5

€ 12,00

SECONDI DI CARNE con contorno

Fine Food Delivery & Catering

bombette (3 piccoli involtini di carne): sabbiose, alla pugliese, alle verdure, piccanti..... € 12,00

tartare di manzo con carpaccio di verdure dell'orto al lime € 16,00

piccole ovoline di vitello con conopati di zucchine e melanzane € 14,00

noce di vitellina steccata con verdure al vapore € 14,00

culatello di maialino al forno steccato al crudo con sfogliata di patate alle erbe € 12,00

carpaccio di manzo con misticanza dell'orto e olive € 12,00

cotolette mignon con battuto di pomodorini € 10,00

filetti di pollo al limone e pistacchio e verdure dell'orto € 10,00

julienne di tacchinella al radicchio e patate € 12,00

reale di vitello al battuto di erbe con riduzione al vino rosso, verdure grigliate all'olio evo € 14,00

tagliata di petto di faraona all'uovo tonnato e fior di capperi € 16,00

Alcuni dei nostri secondi di carne 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 di PESCE

Fine Food Delivery & Catering

La la bellezza di essere
Trave
FOOD & EVENTS

pesce spada alle olive pomodorini confit € 12,00

nocette di salmone con arance e rucola fresca € 10,00

fiore di zucca con baccalà alla vicentina su crostone € 12,00

insalata di mare bianca con arance e olive € 10,00

totani ripieni alla ligure € 12,00

spigola in sfoglia di patate su battuto alla siciliana € 12,00

mosaico di pesce in panure aromatica € 14,00

nidi di orata in panure aromatica su pomodorini e olive € 14,00

piccoli spiedi di gamberi calamari alle erbe aromatiche € 14,00

ghiotta di mare alle verdure dell'orto € 20,00

salmone in crosta al caprino e basilico su sfogliata di patate € 12,00

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



DOLCERIE



TORTE

* 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

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 € 4,00

MERINGATA pan di spagna con farcitura a piacere, decorata con panna tirata e ricoperta di
granella alla meringa € 4,00

MIMOSA pan di spagna farcito con crema chantilly, ricoperta da cubetti di pan di spagna e
zucchero a velo € 4,00

CHANTILLY pan di spagna farcito con crema chantilly e decorato a piacere € 4,00

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 € 4,00

MILLEFOGLIE pasta sfoglia con crema pasticcera e panna montata, ricoperta da zucchero a
velo e guarnita a piacere € 4,00

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 € 4,00

CROSTATA DI FRUTTA
pasta frolla e crema pasticcera, ricoperta da frutta fresca mista € 4,00
(* ricoperta fragole e frutti di bosco misti + € 1,00)

TART CAKE strati di pasta frolla sottile, farcitura ** alla crema o mousse, guarnita con frutta
fresca, caramelle, ecc. € 4,50

VELVET CAKE torta naked spettacolare;
la particolarità è il bel colore rosso acceso con la crema e la farcitura € 4,50

Personalizzabili con scritte e topper
Minimo d'ordine: 6 pz per torta unica
eventuali intolleranze o richieste di farciture personalizzate
verranno quotate a parte



CREAM TART

La cream tart è una torta allegra, moderna, fresca!

Perfetta per tutte le occasioni.

*Realizzabile con base di frolla morbida,
farcita con la nostra crema al mascarpone e frutta.*



*Da personalizzare con:
meringhe, confetti, marshmallow,
scaglie di cioccolato, fiori eduli
...e nella forma che preferite!*

FINGER FOOD MIGNON

24 PEZZI

DOLCI BICCHIERINI ALLE CREME E FRUTTA * 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13	€ 48,00
TIRAMISÙ AL CAFFÈ * 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13	€ 45,00
CATALANA ALLE FRAGOLE * 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13	€ 45,00
BUDINO PIANTINA ai tre cioccolati * 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13	€ 45,00
PANNA COTTA Mignon CON PICCOLI FRUTTI * 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13	€ 45,00
BIANCO MANGIARE ALLA FRUTTA * 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13	€ 45,00
CRUMBLE & CREMA AL CIOCCOLATO * 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13	€ 45,00
CREMA AL MASCARPONE CON PERE E CIOCCOLATO * 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13	€ 45,00
BATTUTO DI FRUTTA E MENTA SU COLUIS DI FRAGOLE * 1, 5, 6, 7, 8, 12, 13	€ 35,00

PZ 40	PASTICCERIA MIGNON ALLE CREME O FRUTTA (misti) * 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14	€ 32,00
PZ 15	SPIEDINI DI FRUTTA	€ 35,00
PZ 24	GOCCE AL LATTE CON NUTELLA * 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13	€ 24,00
PZ 6	MACEDONIA DI FRUTTA	€ 30,00

Prezzo unitario

COPERTO MONOUSO BIO – per 20 persone

20 piatti grandi, 20 piatti medi, 60 posate (forchetta, coltello, cucchiaio), 20 bicchieri, 20 tovaglioli carta

€ 40,00
(€ 2,00 cad.)

**DA QUOTARE IN BASE ALLE ESIGENZE:
TRASPORTO – CONSEGNA – RITIRO**

COPERTO CLASSICO

piatti ceramica, posate acciaio, bicchieri vetro

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. Allestisce gli spazi e sbarazza durante e dopo l'evento.
Costo orario € 30,00 cad. ora.

per minimo

4 ore di servizio

CUOCO

addetto alle preparazioni alimentari presso il cliente.
Costo orario € 40,00 cad. ora.

FACCHINO

addetto alla movimentazione merci e allestimenti.
Costo orario € 28,00 cad. ora



SERVIZI & NOLEGGI



- ALLESTIMENTO, ACCESSORI, CONSEGNA, RITIRO
- CAMERIERI – CUOCHI – FACCHINI – DJ - ANIMATORI
- SERVIZIO MONOUSO BIO
- BICCHIERI E CALICI PER BEVANDE IN VETRO
- PIATTI IN CERAMICA
- PIATTINI APERITIVO MELANINA CON PORTA-BICCHIERE
- POSATERIA
- TOVAGLIATO
- TAVOLI ROTONDI in tre misure \varnothing : 80 – 160 – 180 cm
- TAVOLI RETTANGOLARI
- SEDIE DI DIVERSE TIPOLOGIE A SCELTA DAL NOSTRO CATALOGO
- OMBRELLONI E TENSOSTRUTTURE

ABBIAMO A DISPOSIZIONE DIVERSE ATTREZZATURE NON IN ELENCO

ALLERGENI ALIMENTARI

PRODOTTI REALIZZATI IN AMBIENTE
NON PRIVO DA CONTAMINAZIONI ALIMENTARI

AVVERTENZE: i nostri menù potrebbero contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari, tra cui:

1. cereali contenenti glutine quali: grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;
 2. crostacei e prodotti a base di crostacei;
 3. uova e prodotti a base di uova;
 4. pesce e prodotti a base di pesce;
 5. arachidi e prodotti a base di arachidi;
 6. soia e prodotti a base di soia;
 7. latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
 8. frutta a guscio quali: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti;
 9. sedano e prodotti a base di sedano;
 10. senape e prodotti a base di senape;
 11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
 12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti;
 13. lupini e prodotti a base di lupini;
 14. molluschi e prodotti a base di molluschi;
-