La Trave

la bellezza di essere

FOOD & EVENTS

Fine Food Delivery & Catering



Via Montorfano, 64 – 20831 Seregno (MB) – info@latrave.it Tel 0362 17 31 450 – Mob. +39 320 49 25 582

La Trave
la bellezza di essere
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 Trave
la bellezza di essere
FOOD & EVENTS

La Trave
la bellezza di essere
FOOD & EVENTS

Sandwich & Veggie

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 veggie
* 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







€ 15,00 p.p.
7 pezzi per persona (1 x tipo)
Ordine minimo 10 menù

Fine Food Delivery & Catering

La Trave
la bellezza di essere
FOOD & EVENTS

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







€ 18,00 p.p.
7 pezzi per persona (1 x tipo)
Ordine minimo 10 menù

Fine Food Delivery & Catering

La Trave
la bellezza di essere
FOOD & EVENTS

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







€ 17,00 p.p.
7 pezzi per persona (1 x tipo)
Ordine minimo 10 menù

Fine Food Delivery & Catering



La Trave
la bellezza di essere
FOOD & EVENTS

La Trave
la bellezza di essere
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

Fine Food Delivery & Catering













La Trave
FOOD & EVENTS

La Trave
la bellezza di essere
FOOD & EVENTS

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

Fine Food Delivery & Catering

STUZZICHERIE

Fine Food Delivery & Catering

La Trave
la bellezza di essere
FOOD & EVENTS



Pepite di grano con frittatine, alle erbe e pomodoro

€ 34,00

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

24 pz per vassoio



Brioscine di sfoglia al burro con prosciutto crudo stagionato

€ 34,00

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

16 pz per vassoio



Brioscine di sfoglia al burro salmone, verdure

€ 40,00

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

16 pz per vassoio



Pan bretzel con speck e scamorza affumicata

€ 26,00

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

16 pz per vassoio



Olive all'ascolana e arancini al pomodoro

(ideali da scaldare in forno)

€ 28,00

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

40/50 pz per vassoio

---

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

STUZZICHERIE

Fine Food Delivery & Catering

La Trave
la bellezza di essere
FOOD & EVENTS

Bruschette formaggi, verdure, salumi

€ 16,00

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

16 pz per vassoio



Rustici e pizzette di sfoglia al burro

€ 28,00

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

40/50 pz per vassoio



Piccoli sandwich integrali con insalatina di pollo

€ 32,00

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

20 pz per vassoio



Piccoli club sandwich con verdure grigliate e formaggi

€ 30,00

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

20 pz per vassoio



Gocce di pane al latte veggie

€ 28,00

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

24 pz per vassoio



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

PIZZE & FOCACCE

Fine Food Delivery & Catering

La Trave — la bellezza di essere — FOOD & EVENTS



Schiacciata romana gourmet

€ 18,00

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

12 tranci per vassoio



Pizza margherita

€ 18,00

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

24 pz per vassoio

Pizza alle verdure o prosciutto

€ 20,00

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

24 pz per vassoio



Baby focaccia al prosciutto cotto e salame

€ 30,00

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

20 pz per vassoio



Panfocaccia con cotoletta mignon

€ 35,00

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

20 pz per vassoio



Focaccia bianca all'olio extra vergine

€ 12,00

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

24 pz per vassoio

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

La Trave
la bellezza di essere
FOOD & EVENTS



Nuvole di pan bretzel

€ 2,00

farcitura con salumi – arrosti – insalatine - formaggi

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

La Trave
la bellezza di essere
FOOD & EVENTS



TAGLIERE SELECTION

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

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

La Trave
la bellezza di essere
FOOD & EVENTS

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.*	€ 45,00
Vegetarian *Verdure arrostite 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 (8 persone)	€ 18,00







FINGER FOOD

La Trave la bellezza di essere
FOOD & EVENTS

Fine Food Delivery & Catering

Vassoi composti da 24 pz

FINGER FOOD MISTI (minimo 12 per tipologia) nostra selezione con verdure, carne, pesce, formaggio * 2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14	€ 48,00
CODE DI GAMBERI ZUCCA E BACON CROCCANTE * 2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14	€ 48,00
TAGLIATELLE DI SEPPIOLINA CON CREMA DI PEPERONI * 2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14	€ 48,00
FRIARIELLI,POMODORI, MOZZARELLA, SPIANATA CALABRA * 3,5,6,7,8,10,11,12,13	€ 46,00
RISO ALLA SOJA CON POLLO AL CURRY E MANDORLE * 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14	€ 46,00
BASMATI CON PINZIMONIO E FRUTTA ESOTICA * 5,6,7,8,9,10,11,13	€ 46,00
CODE DI GAMBERI CON PINZIMONIO E LEMON CHEESE * 2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14	€ 48,00
CAPRESE RIVISITATA AL BASILICO E OLIVE TAGGIASCHE * 5,6,7,8,9,10,11,12,13	€ 46,00
RATATOUILLE DI ZUCCHINE CON POMODORINO CONFÌT * 5,6,7,8,9,10,11,12,13	€ 46,00
SALMONE SCOTTATO CON PATATE E CECI AL ROSMARINO * 1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14	€ 48,00
SCAGLIE DI PECORINO CON COMPOSTA DI FRUTTA E NOCI * 3,5,6,7,8,9,10,11,12,13	€ 46,00

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

La Trave
la bellezza di essere
FOOD & EVENTS

ANTIPASTI

Fine Food Delivery & Catering

	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: 8 porzioni per ogni ricetta

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



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

La Trave
la bellezza di essere
FOOD & EVENTS

PRIMI PIATTI

Fine Food Delivery & Catering

Minimo d'ordine: 8 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
CASERECCE 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

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

La Trave
la bellezza di stare
FOOD & EVENTS

PRIMI PIATTI ....IN FORNO

da scaldare o gratinare nel vostro forno di casa

	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
CRESPELLINE ALLA VALDOSTANA * 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13	€ 8,00
CRESPELLE RADICCHIO E BRIE * 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13	€ 10,00
CRESPELLE AI FUNGHETTI DI BOSCO I E MONTASIO * 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13	€ 10,00
CRESPELLE 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: 8 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

La Trave – la bellezza di essere – FOOD & EVENTS

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 caponatina 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 cappero	€ 16,00

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

*Minimo d'ordine: 8 porzioni per ogni ricetta - **Eventuali intolleranze da segnalare in fase di ordinazione***

SECONDI di PESCE

Fine Food Delivery & Catering

La Trave — la bellezza di essere — 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: 8 porzioni per ogni ricetta - **Eventuali intolleranze da segnalare in fase di ordinazione***

Torte











Torte











TORTE

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

Minimo d'ordine: 10 pz (torta intera)
I costi si intendono a porzione
Eventuali intolleranze o richieste di farciture personalizzate verranno quotate a parte

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	€ 4,50
MERINGATA pan di spagna con farcitura a piacere, decorata con panna tirata e ricoperta di granella alla meringa	€ 4,50
MIMOSA pan di spagna farcito con crema chantilly, ricoperta da cubetti di pan di spagna e zucchero a velo	€ 4,50
CHANTILLY pan di spagna farcito con crema chantilly e decorato a piacere	€ 4,50
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	€ 4,50
MILLEFOGLIE pasta sfoglia con crema pasticcera e panna montata, ricoperta da zucchero a velo e guarnita a piacere	€ 4,50
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	€ 4,50
CROSTATA DI FRUTTA pasta frolla e crema pasticcera, ricoperta da frutta fresca mista (* ricoperta fragole e frutti di bosco misti + € 1,00)	€ 5,00
TART CAKE strati di pasta frolla sottile, farcitura ** alla crema o mousse, guarnita con frutta fresca, caramelle, ecc.	€ 5,00
VELVET CAKE torta naked spettacolare; la particolarità è il bel colore rosso acceso con la crema e la farcitura	€ 4,50

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.





La Trave
FOOD & EVENTS



Da personalizzare con:

meringhe, confetti, marshmallow,
scaglie di cioccolato, fiori eduli
...e nella forma che preferite!



DOLCERIE

La Trave
la bellezza di essere
FOOD & EVENTS

DESSERT

Fine Food Delivery & Catering

FINGER FOOD MIGNON — 24 PEZZI

	DOLCI BICCHIERINI ALLE CREME E FRUTTA *(minimo 12 x tipologia)* * 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

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

SERVIZI

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 Ø : 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;*