



PROPOSTE CATERING 2017

CLIENTE
GENERE CATERING – STANDING LUNCH
PERSONE PERSONE
CONFERMA	IL NUMERO DEI PARTECIPANTI DOVRÀ ESSERE CONFERMATO 10 GIORNI PRIMA E VARRÀ QUALE NUMERO MINIMO PER LA FATTURAZIONE.
LUOGO	APERITIVO STANDING LUNCH
ORARIO	DALLE ALLE
DECORAZIONE	DA DISCUTERE COL CLIENTE
TOVAGLIATO	BIANCO IN MEZZOLINO
TAVOLI	QUESTA OFFERTA PREVEDO L'USO DEL MOBILIO SUL POSTO (EV. SOPRALLUOGO)
SERVIZIO	PERSONALE FATTURATO VEDI PREVENTIVO
DIRITTO DI TAPPO	FORFAIT DA DEFINIRE
VINI E BIBITE	VEDI LISTA ANNESSA
MUSICA	L'INGAGGIO DEI MUSICISTI È A CARICO DEL CLIENTE; DA DEFINIRE A COSA HANNO DIRITTO I MUSICISTI (SOLITAMENTE LA CENA)
MATERIALE	VEDI LISTA ANNESSA
PREVENTIVO	UN PREVENTIVO INDICATIVO È ANNESSO
MOBILIO SPECIALE	QUALORA FOSSE NECESSARIO POTREMMO PROCURARVI: TAVOLI ROTON CON MOLLETTONE 8/9 PERSONE SEDIE IMBOTTITE CON COPRISEDIA TAVOLI ALTI DA STANDING CON TOVAGLIATO



PROPOSTE CATERING 2017

TRASFERTA	FORFAIT DI FR. 00.00
PREZZI	TUTTI I NOSTRI PREZZI SI INTENDONO 8.0% DI IVA ESCLUSA
VALIDITÀ	L'OFFERTA QUI PRESENTE È INDICATIVA E A QUESTO STADIO NON IMPEGNA NESSUNA DELLE PARTI
ACCONTO	CI RISERVIAMO IL DIRITTO DI CHIEDERE UN ACCONTO DEL 60% DEL PREVENTIVO ALLA CONFERMA DEL BANCHETTO



PROPOSTE CATERING 2017

PROPOSTA 1

STANDING LUNCH – APERITIVO FREDDO

FANTASIA DI FINGER FOOD
CHEESECAKE RUSTICA
SCAROLA SU CROSTONE DI POLENTA TOSTATA

L'ANGOLO DEL SALUMIERE

SELEZIONE DI SALUMI MISTI
PETALI DI PROSCIUTTO DI PARMA
FINGER FOOD DI TARTARE DI MANZO
FAGOTTINI DI BRESAOLA CON FORMAGGINO
CANAPÈ AL ROAST BEEF
PIZZETTE E SALATINI MISTI

L'ANGOLO DEL PESCATORE

VARIETA DI SUSHI E SASHIMI
GAMBERONI IN AGRODOLCE
VASETTINI DI CREVETTE
CANAPÈ AL SALMONE AFFUMICATO
CANAPÈ CON GAMBERETTI

L'ANGOLO DEL CASARO

FORMAGGI TICINESI ASSORTITI A TOCCHETTI
DECORATI DA PERE, NOCI E MOSTARDA
CRESCENZA E RUCOLA

L'ANGOLO DEL VERDE

OLIVE VERDI
PINZIMONIO CON YOGURT
ORTAGGI DI STAGIONE

L'ANGOLO DEL PANETTIERE

PANE BIANCO, NERO, SEGALE
PANE INTEGRALE
PANINI MIGNON MISTI PIEMONTESI



PROPOSTE CATERING 2017

STANDING LUNCH – APERITIVO CALDO

L'ANGOLO DELLA FRIGGITORIA

POLPETTE DI MANZO
SPIEDINI DI CARNE
OLIVE ASCOLANE

STANDING LUNCH – PIATTO CALDO

RISOTTO AGLI ASPARAGI

STANDING LUNCH – DOLCE

PASTICCERIA MIGNON
SPIEDINI DI FRUTTA FRESCA
FRUTTA ESOTICA DI STAGIONE
CAFFÈ CON LE SUE CORREZIONI



PROPOSTE CATERING 2017

PROPOSTA 2

STANDING LUNCH A BUFFET

CANAPE AL SALMONE
CANAPE CON GAMBERETTI IN SALSA ROSA
CANAPE AL ROAST BEEF
CANAPE AL FORMAGGIO E OLIVE
SFOGLIATINE ALLE ACCIUGHE
SFOGLIATELLE SALATE
FIAMMIFERI AL FORMAGGIO
PANINI MIGNON FARCITI
TRAMEZZINI CON VARIE FARCITURE
OLIVE ASSORTITE
DELIZIE DI LATTE (FORMAGGI DELL'ALPE)
SCAGLIE DI GRANA IN BELLA VISTA
GRISSINI PIEMONTESI
5 QUALITÀ PANINI MIGNON



PROPOSTE CATERING 2017

PROPOSTA 3

STANDING LUNCH APERITIVO FREDDO

DAL SALUMERIE

AFFETTATI MISTI CON BERKEL
CANAPÈ AL SALMONE AFFUMICATO
CANAPÈ CON GAMBERETTI
VASSOIO CON RONDELLE DI SALAME, SALAMETTI
ROULADE DI CRUDO, CRESCENZA E RUCOLA
OLIVE VERDI
PINZIMONIO CON YOGURT IN CIOTOLE UNA PER
TAVOLO
PANE A TOCCHETTI

STANDING LUNCH APERITIVO CALDO

POLPETTE DI MANZO
SPIEDINI DI CARNE
OLIVE ASCOLANE

STANDING LUNCH PIATTO CALDO

LASAGNETTE CASERECCHE + VEGETARIANO

DAL FORNAIO

GRISSINI PIEMONTESI
PANINI MIGNON VARIEGATI

DAL CASARO

BUFFET CON FORMAGGI TICINESI
ASSORTITI A DEGUSTAZIONE

STANDING LUNCH DOLCE

DAL PASTICCERE

PASTICCERIA MIGNON
SPIEDINI DI FRUTTA FRESCA
CAFFÈ CON LE SUE CORREZZIONI
PROSECCO WHITE



PROPOSTE CATERING 2017

PROPOSTA 4

APERITIVO STANDING LUNCH A BUFFET

5 QUALITÀ SALUMI NOSTRANI A DEGUSTAZIONE
CON SATTACETI MISTI
SELEZIONE FORMAGGI MISTI A DEGUSTAZIONE
CON MIELE, NOCI E PERE
FARINACEI PANINI MIGNON ASSORTITI E
GRISSINI PIEMONTESE
CANAPE AL SALMONE
CANAPE CON GAMBERETTI IN SALSA ROSA
CANAPE AL ROAST BEEF
CANAPE AL FORMAGGIO E OLIVE
SFOGLIATINE ALLE ACCIUGHE
SFOGLIATELLE SALATE
FIAMMIFERI AL FORMAGGIO
PANINI MIGNON FARCITI
TRAMEZZINI CON VARIE FARCITURE
OLIVE ASSORTITE

BIBITE STANDING LUNCH

2DL - VINO PROSECCO
O IN ALTERNATIVA
2DL - VINO BIANCO CHARDONNAY
O IN ALTERNATIVA
2DL - ACQUA MINERALE
O IN ALTERNATIVA
2DL - SUCCO D'ARANCIO



PROPOSTE CATERING 2017

PROPOSTA 5

APERITIVO STANDING LUNCH A BUFFET

5 QUALITÀ SALUMI NOSTRANI A DEGUSTAZIONE
CON SATTACETI MISTI
SELEZIONE FORMAGGI MISTI A DEGUSTAZIONE
CON MIELE, NOCI E PERE
FARINACEI PANINI MIGNON ASSORTITI E
GRISSINI PIEMONTESI

BIBITE STANDING LUNCH

1DL - VINO BIANCO MERLOT
O IN ALTERNATIVA
1DL - VINO ROSSO MERLOT
O IN ALTERNATIVA
2DL - ACQUA MINERALE
O IN ALTERNATIVA
2DL - SUCCO D'ARANCIO



PROPOSTE CATERING 2017

PROPOSTA 6

STANDING LUNCH – COFFEE BREAK

SERVIZIO CAFFETTERIA
CAFFÈ CON CREMINO – CAPPUCCINO – THÈ
ACQUA MINERALE O SUCCO D'ARANCIO
TORTA DI PANE

STANDING LUNCH – APERITIVO

SALUMERIA NOSTRANA
(CARNE SECCA, SALAME, PROSCIUTTO CRUDO, PANCETTA
CON SOTTACETI
VASTA SCELTA DI FORMAGGI MISTI TICINESI
ACCOMPAGNATI DA PERE E UVA

BIBITE STANDING LUNCH

1 DL VINO BIANCO TICINESE RISERVA WHITE O
1 DL VINO ROSSO TICINESE RISERVA WHITE O
1 DL VINO PROSECCO
3 DL ACQUA MINERALE E SUCCO D'ARANCIO



PROPOSTE CATERING 2017

PROPOSTA 7

STANDING LUNCH – ANTIPASTO A BUFFET

SALUMERIA NOSTRANA
(CARNE SECCA, SALAME, PROSCIUTTO CRUDO,
PANCETTA, LARDO) CON SOTTACETI
CANAPE AL SALMONE
CANAPE CON GAMBERETTI IN SALSA ROSA
BRUSCHETTE VEGETARIANE
PANE TOSTATO CON TARTARE DI MANZO (CH)
FAGOTTINI DI BRESAOLA CON CRESCENZA
VASTA SCELTA DI FORMAGGI MISTI TICINESI
ACCOMPAGNATI DA PERE E UVA

PRIMO CALDO

RISOTTO CON SALSICCIA
(PREVEDERE RISOTTO VEGETARIANO "PORCINI")

DESSERT – DOLCE

PASTICCERIA MIGNON
BOCCONCINI DI TORTE MISTE
CAFFÈ CON LE SUE CORREZIONI

BIBITE STANDING LUNCH

2DL - VINO ROSSO RISERVA WHITE
O IN ALTERNATIVA
2DL - VINO BIANCO RISERVA WHITE
O IN ALTERNATIVA
2DL - VINO PROSECCO
2DL - BIRRA
2DL - ACQUA MINERALE
2DL - SUCCO D'ARANCIO



PROPOSTE CATERING 2017

PROPOSTA 8

STANDING LUNCH – APERITIVO FREDDO

FANTASIA DI FINGER FOOD
CHEESECAKE RUSTICA
SCAROLA SU CROSTONE DI POLENTA TOSTATA

L'ANGOLO DEL SALUMIERE

SELEZIONE DI SALUMI MISTI
PETALI DI PROSCIUTTO DI PARMA
FINGER FOOD DI TARTARE DI MANZO
FAGOTTINI DI BRESAOLA CON FORMAGGINO
CANAPÈ AL ROAST BEEF
PIZZETTE E SALATINI MISTI

L'ANGOLO DEL PESCATORE

VARIETA DI SUSHI E SASHIMI
GAMBERONI IN AGRODOLCE
VASETTINI DI CREVETTE
CANAPÈ AL SALMONE AFFUMICATO
CANAPÈ CON GAMBERETTI

L'ANGOLO DEL CASARO

FORMAGGI TICINESI ASSORTITI A TOCCHETTI
DECORATI DA PERE, NOCI E MOSTARDA
CRESCENZA E RUCOLA

L'ANGOLO DEL PANETTIERE

PANE BIANCO, NERO, SEGALE
PANE INTEGRALE
PANINI MIGNON MISTI PIEMONTESI



PROPOSTE CATERING 2017

PROPOSTA 9

APERITIVO STANDING LUNCH A BUFFET

5 QUALITÀ SALUMI NOSTRANI A DEGUSTAZIONE
CON SATTACETI MISTI
SELEZIONE FORMAGGI MISTI A DEGUSTAZIONE
CON MIELE, NOCI E PERE
FARINACEI PANINI MIGNON ASSORTITI E
GRISSINI PIEMONTESI
CANAPE AL SALMONE
CANAPE CON GAMBERETTI IN SALSA ROSA
CANAPE AL ROAST BEEF
CANAPE AL FORMAGGIO E OLIVE
SFOGLIATINE ALLE ACCIUGHE
SFOGLIATELLE SALATE
FIAMMIFERI AL FORMAGGIO
PANINI MIGNON FARCITI
TRAMEZZINI CON VARIE FARCITURE
OLIVE ASSORTITE

BIBITE STANDING LUNCH

2DL - VINO PROSECCO
O IN ALTERNATIVA
2DL - VINO BIANCO CHARDONNAY
O IN ALTERNATIVA
2DL - BIRRA ALLA SPINA
2DL - ACQUA MINERALE
O IN ALTERNATIVA
2DL - SUCCO D'ARANCIO



PROPOSTE CATERING 2017

PROPOSTA 10

STANDING LUNCH APERITIVO FREDDO E ANTIPASTO A BUFFET

AFFETTATI MISTI CON BERKEL
CANAPÈ AL SALMONE AFFUMICATO
CANAPÈ CON GAMBERETTI
FINGER FOOD – INSALATA DI POLIPO E PATATE
FINGER FOOD – INSALATA DI MARE
VASSOIO CON RONDELLE DI SALAME, SALAMETTI
ROULADE DI CRUDO, CRESCENZA E RUCOLA
OLIVE VERDI
PINZIMONIO CON YOGURT IN CIOTOLE UNA PER
TAVOLO
SALATINI E PIZZETTE

STANDING LUNCH - APERITIVO CALDO

POLPETTE DI MANZO
OLIVE ASCOLANE

STANDING LUNCH - PIATTO CALDO

LASAGNETTE CASERECCHE E (LASAGNE VEGETARIANE)
2 PERSONE CELIACHE + 1 DA CONCORDARE

DAL FORNAIO

GRISSINI PIEMONTESI
PANINI MIGNON VARIEGATI
FOCACCIE

DAL CASARO

BUFFET CON FORMAGGI TICINESI
ASSORTITI A DEGUSTAZIONE

STANDING LUNCH - DOLCE

DAL PASTICCERE

PASTICCERIA MIGNON
SPIEDINI DI FRUTTA FRESCA
CAFFÈ CON LE SUE CORREZZIONI
TORTA NUZIALE



PROPOSTE CATERING 2017

BIBITE STANDING LUNCH

4DL - PER PERSONA - VINO

VINO ROSSO RISERVA WHITE
O IN ALTERNATIVA
VINO BIANCO RISERVA WHITE
O IN ALTERNATIVA
PROSECCO DI VALDOBBIADENE
O IN ALTERNATIVA
BIRRA

5DL - PER PERSONA - MINERALI

ACQUA MINERALE
SUCCO D'ARANCIO
ANALCOLICI



PROPOSTE CATERING 2017

MATERIALE DI NOLEGGIO

Qta	Descrizione		P.Unit	totale
-	Mollettoni nuovi 200x200		-	-
-	Tovaglie per buffet ram. rettangolari 230X150)		-	-
-	Tovaglie rettangolari nuove (150X250) ev. tavoli Standing Lunch		-	-
-	Tovaglie navig piccole bianche		-	-
-	Tovaglioli bianchi nuovi in mezzo lino		-	-
-	Tovaglioli di servizio		-	-
-	Gilet camerieri neutri		-	-
-	Tovagliolini di carta monouso per aperitivi 75 pezzi		-	-
-	Tovaglioli di carta confezioni da 60 pezzi		-	-
-	Cassa con ghiaccio (base cassa blu termica quante)		-	-
-	Materiale di pulizia set		-	-
-	Rotoli carta cucina		-	-
-	Sacchi spazzatura ufficiali 110 l Biasca		-	-
-	Sacchi spazzatura neri 110 l		-	-
-	Sacchi per pet		-	-
-	Sacchi per biancheria o imballo piatti		-	-
-	Menu stampa menu		-	-
-	Tovaglie peyer per lavoro		-	-
-	Forno da rigenerazione Angelo Po GN1/1		-	-
-	Pentole per risotto o pasta		-	-
-	Bruciatori per pentole qui sopra		-	-
-	Carrelli stander portapiatti 84		-	-
-	Scaldapiatti 2 comparti		-	-
-	Cucchiaino dessert	VIP	-	-
-	Forchetta dessert	VIP	-	-
-	Forchetta grande	VIP	-	-
-	Coltello grande VIP	VIP	-	-
-	Coltello dessert VIP	VIP	-	-
-	Vino bianco VIP		-	-
-	Vino rosso VIP		-	-
-	Minerale VIP		-	-
-	Flûte Spiegelau VIP		-	-
-	Bowle argentate		-	-
-	Bowle sintetiche per aperitivi		-	-
-	No caraffe sintetiche per succhi o altro		-	-



PROPOSTE CATERING 2017

Qta	Descrizione	P.Unit	totale
-	Ciotole per dessert	-	-
-	Piatti 11 cm pane	-	-
-	Piattini Standing Lunch	-	-
-	Piatti del 29 grandi	-	-
-	Bicchieri per crema o liquori	-	-
-	Cestini per piatti vuoti 25cm	-	-
-	Cestini per piatti vuoti 29cm	-	-
-	Cestini pane grandi	-	-
-	No Sale e pepe	-	-
-	No tazze caffè espresso nostre o noleggiate	-	-
-	No tazze caffè tazza grande da collegare con le tazze per tè	-	-
-	Portasacchi spazzatura	-	-
-	Posaceneri cassa piccola	-	-
-	Vassoi Gastro antiscivolo blu	-	-
-	Cavatappi	-	-
-	Vassoi neri rotondi per servizio		
-	Piatti di servizio		
	Piccoli costi, assicurazioni	-	-
-	Consegne, ritiro, trasferte	-	00.00
	Totale materiale di noleggio e trasferte		00.00

servizio catering

white events
resp. marketing
grimaldi marco