

PIEMONTE GOURMET

buono · per tutti · tutti i giorni

01. SERVIZIO FINGER FOOD

Per cocktail, aperitivi, apericena, lunch, light lunch

Scegliete tra le nostre specialità per comporre il vostro originale menù.



LISTA EASY - 1,50€

Spilloni di Focaccia e Crudo e Salame Strolghino (minimo 2 pz/persona)

Spilloni di Frutta Fresca e Crudo (minimo 2 pz/persona)

Bigné con Mousse in Assortimento

Muffin con Cuore di Brie e Peperoni

Mini Tramezzini in Assortimento

Mini Sandwich Dolci in Assortimento

Focacce in Assortimento

Quiche in Assortimento

Frittate in Assortimento

Pinzimonio alle Erbe Aromatiche

Vellutata di Piselli con Robiolino e Semi di Papavero

Spuma al Basilico su Pomodoro e Fiordilatte su Pane Croccante

Bocconcini di Formaggio Morbido Croccante

Rosette di Crudo, Zucchine e Robiola

Carpaccio di Manzo con Parmigiano, Sedano e Nocciole Piemonte

Cruda con Dadolata al Castelmagno

Polpettine con Erbetto Campagnole al Sugo

Insalata Russa Tradizionale

Insalata Giardiniera Piemontese

Insalata di Farro e Verdure

Timballo di Riso allo Zafferano con Cuore di Toma

Pilaf di Farro, Piselli, Pollo e Bacon

Riso Venere con Gamberi e Zucchine

Insalata di Cavolo Cappuccio, Carote, Uova e Pan Croccante

LISTA EXCELLENCE - 2,00€

Mini Croissant con Mousse in Assortimento (minimo 2 tipi/persona)

Canapè in Assortimento (minimo 2 tipologie/persona)

Tapas in Assortimento (minimo 2 tipologie/persona)

Spilloni di Salsiccia, Polenta Grigliata e Verdure

Parmigiana di Melanzane

Insalata di Asparagi o di Carciofi

Insalata di Orzo Perlato con Asparagi e Primosale

Timballo di Riso alla Barbabietola con Fonduta

Strudel di Patate, Porri e Uvetta

Strudel di Zucchine, Caciotta Morbida e Pere

Strudel di Cavolo Cappuccio e Mele

Strudel di Broccoli, Speck e Emmental

Centrifugato di Verdure con Torcetti al Papavero

Verdure Ripiene al Forno

Flan di Verdure con Crema di Brie su Pane Nero

Flan di Verdure con Crema Delicata alle Acciughe

Torretta di Zucchine in Pastella con Verdure

Roll di Verdure alle Mousse

Rustico con Parmigiano Reggiano

Crema di Gorgonzola e Noci con Pan Croccante

LISTA EXCELLENCE - 2,00€

Roll di Frittata con Cremoso alle Erbe e Cotto

Carpaccio di Manzo con Carciofi e Parmigiano

Polpettine con Verdure in Agrodolce

Insalata di Pollo con Cavolo Cappuccio, Sedano e Noci

Vitello in Salsa Tonnata

Bocconcini di Pollo con Granella di Pistacchi

Bocconcini di Bresaola con Ricotta e Semi di Papavero

Vellutata di Zucca con Bacon e Pan Croccante

Vellutata di Porri e Patate con Spiedino di Gamberi e Pan Croccante

Insalata di Gamberi, Finocchi e Arance

Insalata di Polpo con Patate e Olive Taggiasche

Insalata di Salmone Affumicato, Avocado e Melograno

Carpaccio di Spada Affumicato con Rucola e Pachino

Filetto di Salmone in Bellavista

Filetto di Salmone con Lime e Zafferano

Filetto di Salmone Marinato agli Agrumi con Panna Acida all'Aneto

Nasello al Vapore con Julienne di Verdure e Salsa all'Ananas

Tagliata di Tonno in Crosta di Sesamo

Capesante con Porri e Pinoli

Gamberi con Polvere di Caffè

Gamberi su Tortino Croccante di Zucchine e Patate

Guazzetto di Ceci, Zucchine e Cozze

Galletta di Segale con Crema di Zucchine e Salmone

Cestino di Polenta con Crema ai Formaggi o in alternativa con Funghi Trifolati, con Merluzzo in Umido, Ragù

LISTA DESSERT - 2,00€

Macedonia di Frutta Fresca

Tiramisù o Tiramisù con Frutta

Mignon alla Frutta Fresca (già in lista alle ns. buvette del Teatro Regio di Torino)

Pasticceria Secca Mignon (già in lista alle ns. buvette del Teatro Regio di Torino)

Panna Cotta con Riduzione ai Frutti di Bosco

Panna Cotta al Basilico con Croccante al Pistacchio

Bunet con Granella di Amaretti

Pan di Spagna al Cioccolato con Crema Chantilly alla Nocciola

Torta Sacher

Torta Morbida alle Nocciole

Tortino di Mele e Crema Chantilly

Mousse di Cioccolato e Pere

Mousse alle Fragole

Semifreddo alla Nocciola e Cioccolato

Semifreddo Pralinato alla Meringa

Semifreddo al Torroncino con Riduzione al Caffè

01. SERVIZIO FINGER FOOD

Per cocktail, aperitivi, apericena, lunch, light lunch



Come calcolare il vostro preventivo:

Scegliere un minimo di 6 specialità tra le tre liste e aggiungere 12,50€ a persona per il servizio. Ad esempio, prezzo a persona: 3 scelte dalla lista Easy + 2 scelte dalla lista Excellence + 1 scelta dalla lista Dessert
 $3 \times 1,5 \text{ euro} + 2 \times 2 \text{ euro} + 1 \times 2 \text{ euro} = 10,5 \text{ euro} + 12,50 \text{ euro}$
 servizio = 23,00 euro + 10% IVA a persona.

In aggiunta (+6€ +IVA a persona), proponiamo una selezione di assaggi di primo piatto:

- Agnolotti del pin al burro e salvia
- Panzerotti di magro alle erbe fini
- Crespelle radicchio e taleggio o carciofi e ricotta o asparagi e fonduta
- Lasagne della tradizione
- Lasagne vegetariane
- Gnocchetti con salsiccia, ricotta e zafferano
- Pennette con guanciale, pinoli e pomodorini
- Caserecce con gamberi, bacon e pomodori secchi
- Risotto al raschera (e pere caramellate) o risotto al gorgonzola con cialda di parmigiano
- Risotto con crema di zucca e castelmagno o risotto al radicchio e toma d'alpeggio
- Tagliolini al limone, salmone fumè e menta
- Tagliolini con gamberi, pomodorini e pesto di rucola

Note al servizio:

Il servizio prevede un minimo di 6 scelte. È prevista la fornitura di 1 bottiglia di vino selezionata ogni 4 ospiti circa. Numero minimo garantito di 100 Ospiti. Fino a 50 ospiti, è richiesta un'integrazione del 10%, mentre fino a 80 ospiti, è richiesta un'integrazione del 5%. In caso di richiesta di fornitura esclusivamente di scelte di cucina, senza servizio, è da integrare il 30% al prezzo delle scelte (minimo 6 scelte).

Servizio Placè a richiesta:

In alternativa per le monoporzioni, potrete scegliere materiali tradizionali, nello specifico piatti in ceramica, vetro e melanina, posateria in acciaio o similmetallo, calici in vetro anche per succhi e bibite, per caratterizzare l'evento in modo ancor più esclusivo e ricercato. In questo caso dovrete aggiungere il 15% al preventivo.



Specials:

- Tovaglie di altri colori (non bianco), da definire
- Candelabri, a partire da 15,00 €/cad
- Centrotavola floreali personalizzati, a partire da 25,00€
- Bouquet omaggio, a partire da 10,00 €/cad
- Tableau con pianta tavoli e addobbi, da definire
- Menù stampati, a partire da 2,50 €/cad
- Tavolo toilette con addobbo floreale e salviette, da definire

Il servizio include:

| BEVANDE | BEVANDE | SERVIZIO | ATTREZZATURE |
|------------------------------|-------------------------------------|---|--|
| Acqua minerale G/N | Prosecco Extra Dry, 2016 | Personale | Calici in vetro per vini |
| Succhi di frutta al naturale | Arneis DOCG, 2016 | Responsabile di servizio | Posateria, finger food, tazzine e bicchieri in materiale monouso |
| Bibite | Chardonnay DOC, 2017 | Camerieri professionisti (a disposizione DURC), per allestimenti, servizio e riordino locali con divisa idonea ed in linea con evento | Trasporto e pulizia al termine del servizio |
| Caffè espresso in cialde | Dolcetto o Barbera d'Asti DOC, 2016 | | |
| Caffetteria varia | Nebbiolo DOC, 2015 | | |
| | Moscato DOC, 2016 | | |

02. SERVIZIO COFFEE BREAK

Per meeting e conferenze e in abbinamento a servizi lunch e/o aperitivo



MENU

Pasticceria Secca Mignon
Caffè Espresso in Cialde
The e Caffetteria Varia
Succhi di Frutta al Naturale
Acqua Minerale N/G

Allestimento, attrezzature e servizio:

- € 6,00 + IVA a persona
- € 8,00 + IVA a persona (con Mini Croissant, Salatini e Tramezzini in Assortimento)
- In caso di Coffee Break svolti nella stessa giornata, in abbinamento a servizi Finger Food o Placè, saremo lieti di applicare una scontistica del 10% al prezzo del listino Coffee Break.

03. SERVIZIO PASTICCERIA E SALATINI

Per uno spuntino pomeridiano, dolce e salato



MENU

Assortimento di Salatini (minimo 6 pz./ps.)
Torta a scelta tra Pan di Spagna, Millefoglie, Cheese Cake, a scelta con Crema, Cioccolato, Frutta (1 etto/ps. circa)
Succhi di Frutta al Naturale
Acqua Minerale N/G

Allestimento, attrezzature e servizio:

- € 14,00 + IVA a persona
- per altre note si faccia riferimento alle note generali e note ai prezzi

04. SERVIZIO RUSTICO

Degustazione del Territorio



MENU

Salumi e formaggi, miele e confetture, focacce e rubatà
3 etti circa a persona
Vini selezionati (circa 2 Calici a persona)
Acqua
Succhi di frutta al naturale
Bibite

Allestimento, attrezzature e servizio:

- € 18,00 + IVA a persona
- in abbinamento proponiamo una selezione dalle nostre torte, come dal Servizio Pasticceria, al prezzo di 24,00 €/Kg + IVA (numero minimo garantito 30 Ospiti). Sugeriamo circa 1 etto/persona
- per altre note si faccia riferimento alle note generali e note ai prezzi

05. SERVIZIO CANAPÈ E DESSERT PER APERITIVO

Linea aperitivo, colorata e di gusto



MENU

Assortimento di canapè della tradizione torinese (minimo 8 pz./ps.)
Bunet con granella agli amaretti e panna cotta con riduzione ai frutti di bosco
Vini selezionati (circa 2 calici a persona)
Acqua
Succhi di Frutta al naturale
Bibite

Allestimento, attrezzature e servizio:

- € 20,00 + IVA a persona
- per altre note si faccia riferimento alle note generali e note ai prezzi

Note Generali

In caso di intolleranze o allergie e se il committente desiderasse menù alternativi a quelli indicati in proposta, saremo lieti di prendere in considerazione varianti che possano maggiormente e diversamente interpretare il gusto dello stesso.

Per ogni evento prepariamo circa il 20% in più di porzione per ogni portata (se non indicato diversamente).

Il numero corretto dei partecipanti dovrà essere comunicato entro 5 giorni prima dell'evento. Oltre tale termine, l'azienda emetterà relativa fattura in base al numero di ospiti in proposta di preventivo, a meno di altre considerazioni consuntive.

L'accettazione della proposta di preventivo, dovrà essere comunicata in forma scritta.

I prezzi fanno riferimento a servizi effettuati in Torino, per servizi agevoli che non prevedano utilizzo di montacarichi. In caso di necessità potremo fornire quotazioni per gazebo, scale mobili e simili.

Alla conferma del servizio è richiesto un anticipo del 40%.

Il saldo dovrà avvenire al termine del servizio o a 30 giorni dallo servizio stesso, tramite contanti, bancomat o bonifico.

L'accettazione del servizio comporta il rispetto dei termini di pagamento: ogni giorno di ritardo dal termine di pagamento, comporterà un addebito di € 2.50 + IVA a persona per ogni giorno oltre i 30 giorni. Trascorso l'eventuale termine, l'azienda emetterà nuova fattura e darà in gestione pratica per il recupero credito, le cui spese ed interessi saranno addebitati al cliente.

Note ai Prezzi

I servizi 01 e 02 fanno riferimento ad un numero garantito di 100 ospiti, mentre i servizi 03, 04 e 05 fanno riferimento ad un numero garantito di 30 ospiti.

La durata dei servizi è di un'ora circa. In caso di necessità diverse, sarà valutata richiesta integrativa. **L'orario e la durata del servizio sono parte fondamentale dei prezzi di preventivo. Ogni ritardo oltre 30 minuti è soggetto al pagamento di una spesa extra di € 100,00 + IVA.**

Su richiesta possiamo fornire servizi con attrezzature, allestimenti o servizi placè differenti.

La proposta di menù segue la stagionalità di alcuni prodotti: saranno proposte delle varianti se e qualora non fosse possibile reperire prodotti freschi, secondo stagione.

In caso di fatturazione elettronica, sarà richiesta la cifra di 30,00 € a forfait per la gestione della stessa.

Le proposte sono valide per servizi commissionati fino a dicembre 2018.