

01. FINGER FOOD

*Per cocktail, aperitivi, apericena, lunch, light lunch
Scegliete tra le nostre specialità per comporre il vostro originale menù.*



LISTA EXCELLENCE

Mini Croissant con Mousse in Assortimento
(almeno 2 scelte)

Canapè in Assortimento (almeno 2 scelte)

Tapas in Assortimento (almeno 2 scelte)

Spilloni di Salsiccia, Polenta Grigliata e Verdure

Parmigianina 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

Vellutata di Patate e Porri con Biscotto al Formaggio

Roast Beef con Rucola e Grana

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 EXCELLENCE

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 CozzeReggiano

Crema di Gorgonzola e Noci con Pan Croccante

Vellutata di Patate e Porri con Biscotto al Formaggio

LISTA DOLCI

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

Oveto di Cioccolato con Mousse allo Zabaione e Caramello Filato

Lemon Curd con Frutti di Bosco

Mousse di Zabaione con Meliga

Diplomatica con Bisciolani

Muffin di Carote e Gocce di Cioccolato

Macedonia di Frutta Fresca

Tiramisù o Tiramisù con Frutta

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

01. FINGER FOOD

Per cocktail, aperitivi, apericena, lunch, light lunch
Scegliete tra le nostre specialità per comporre il vostro originale menù.



Come calcolare il vostro preventivo:

Ad esempio, se avete scelto 6 specialità il prezzo del vostro preventivo sarà:
 $6 \times 2\text{€} = 12,00 \text{€} + 14,00 \text{€}$ (per logistica, allestimento, servizio, vini e bevande e simili) = $26,00 \text{€} + 10\%$ IVA a persona.
Il prezzo include tutte le voci utili al servizio.

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

- Agnolotti del plin 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
- Casarecce 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 finger food prevede almeno 6 scelte tra le liste excellence e dessert. Il servizio viene offerto per almeno 100 coperti e siamo disponibili per effettuare un preventivo su misura per un numero di ospiti inferiore. Per altre informazioni si faccia

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.

Servizi Placè per aziende e per cerimonie su richiesta



- 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
- Per finger food in ceramica, vetro, melanina e calici in vetro per succhi e altre bevande sarà valutata integrazione

Servizi inclusi:

BEVANDE

Acqua minerale G/N
Succhi di frutta al naturale
Bibite
Caffè espresso in cialde
Caffetteria varia

VINI

Una bottiglia di vino selezionato ogni 4 coperti a scelta tra:
Prosecco Extra Dry, 2019
Arneis DOCG, 2019
Favorita, 2019
Dolcetto o Barbera d'Asti DOC, 2019

SERVIZIO

Personale
Responsabile di servizio
Camerieri professionisti (a disposizione DURC), per allestimenti, servizio e riordino locali con divisa idonea ed in linea con evento.

ATTREZZATURE

Calici in vetro per vini
Posateria, finger food, tazzine e bicchieri in materiale monouso
Trasporto e pulizia al termine del servizio

02. COFFEE BREAK

Adatto a meeting, conferenze e in abbinamento a lunch e aperitivi



MENU

Pasticceria Secca Alta

Qualità

Caffè Espresso in Cialde

The e Caffetteria Varia

Succhi di Frutta al Naturale

Acqua Minerale N/G

€ 7,50 + IVA a persona
€ 9,00 + IVA a persona (con aggiunta di mini Croissant, salatini e tramezzini in assortimento)

Se abbinato a servizi di Finger Food o Place verrà applicato lo sconto del 10%

Il prezzo include l'allestimento, il servizio e la fornitura delle attrezzature necessarie

Per altre informazioni si faccia riferimento a note generali e note prezzi

03. QUALCOSA DA STUZZICARE

Adatto ad un break mattutino o pomeridiano o ad



MENU

Assortimento di Salatinini

Pizzette

Girelle

Bigné alla Mousse

Cornetti e Cannoli Farciti e

simili

(minimo 10 pz./ps.)

Vini selezionati (circa 2 calici

a persona)

Succhi di Frutta al Naturale

Acqua Minerale N/G

€ 14,00 + IVA a persona

Il prezzo include l'allestimento, il servizio e la fornitura delle attrezzature necessarie

Per altre informazioni si faccia riferimento a note generali e note prezzi

04. 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)

Succhi di frutta al naturale

Bibite

Acqua Minerale N/G

€ 18,00 + IVA a persona

In aggiunta proponiamo Pasticceria Secca Tradizionale, al prezzo di 26,00 euro/Kg + IVA e con quantità non inferiore a 1 etto/ persona.

Il prezzo include l'allestimento, il servizio e la fornitura delle attrezzature necessarie.

Per altre informazioni si faccia riferimento a note generali e note prezzi.

05. FREE

Noi cuciniamo e al resto ci pensate voi!



MENU

Scegliete quello che volete gustare con i vostri Ospiti!

A Voi il piacere di allestire il buffet... a noi la consegna delle specialità cucinate!

Preventivi personalizzati

Per altre informazioni si faccia riferimento a note generali e note prezzi

06. FESTE DI COMPLEANNO

Idee creative per festeggiare il compleanno dei vostri bimbi!



LABORATORIO DI PASTICCERIA

Biscotti in pasta frolla, torte al cioccolato, muffin alla frutta, salatini e torte salate non avranno più segreti!

Guida e assistenza dei nostri pasticceri.

Per gruppi da 8-15 bambini: 180 euro. Oltre 15 bimbi: 14 euro a bimbo
Età consigliata: 7-12 anni

È necessaria la presenza di adulti (almeno 5 genitori per gruppi di 15 bimbi)

COMPLEANNO "EASY"

Torta (tipo tradizionale, circa per 1 etto a testa), focaccia in assortimento, patatine, pop corn e simili

Fornitura piatti e forchettina/cucchiaino, bicchieri, tovagliato, tovaglioli, vassoi e simili per realizzazione evento.

Allestimento e riordino a fine evento.

Numero minimo garantito 25 bimbi, conferma almeno 5 giorni prima dell'evento

Materiali in mater-bi o monouso eco-chic 10,00 euro a bimbo

Dalla seconda ora in poi sarà richiesta

l'integrazione di 25 euro all'ora per la gestione del servizio

COMPLEANNO "MORE"

Torta (tipo tradizionale, circa per 1 etto a testa), focaccia in assortimento, panini semidolci in assortimento, panini alla nutella, patatine, pop corn e simili

Fornitura piatti e forchettina/cucchiaino, bicchieri, tovagliato, tovaglioli, vassoi e simili per realizzazione evento.

Allestimento e riordino a fine evento.

Numero minimo garantito 20 bimbi, conferma almeno 5 giorni prima dell'evento.

Materiali in mater-bi o monouso eco-chic 12,00 euro a bimbo

Dalla seconda ora in poi sarà richiesta l'integrazione di 25 euro all'ora per la gestione del servizio

LABORATORIO DI PASTICCERIA

26€/kg (solitamente si calcola 1 etto a testa)

Ordine minimo 1 Kg, conferma almeno 5 giorni prima dell'evento

Prezzi validi per eventi all'interno delle nostre location. Per servizi in altri luoghi sarà valutata richiesta integrativa.

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 prezzi fanno riferimento ad un numero minimo garantito di 100 Ospiti. Per numeri inferiori sarà valutata integrazione.

I prezzi dei servizi 03,04,05 fanno riferimento ad un numero minimo garantito di 30 Ospiti. Per numeri inferiori sarà valutata integrazione.

Su richiesta saremo lieti di fornire proposte per servizi placè, attrezzature ed allestimenti specifici.

Le proposte sono valide per servizi commissionati entro novembre 2021.