Ref: Barberi Mauro

Luogo: Villa Rondinella

Ora e Luogo: Sabato 20 luglio 2024 ore 17,30

Tipologia servizio: COCKTAIL di benvenuto e apericena

-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Gent.mo Mauro,

come da accordi Vi proponiamo la nostra migliore offerta per l’evento di cui in oggetto per numero 70 persone.

Tipologia del servizio: Buffet e servizio

Bicchieri: Calici da vino in materiali ecocompatibili usa e getta

Posate: Acciaio leggero

Stoviglie: Ceramica e materiali ecocompatibili usa e getta

Acqua: Esclusa / da definire

Vini: Esclusi / da definire

Servizio: Incluso

Valorizzazione dell'offerta:

Il costo del servizio è di ***28 Euro/persona*** per un minimo di ***70 persone*.**

A fronte del saldo della prestazione mediante bonifico bancario verrà emessa su richiesta fattura.

Resta a nostro carico la preparazione dei tavoli, il riordino del locale e lo smaltimento rifiuti (no vetro)

Totale 70 convenuti € 1960

Cameriere € 200

## TOTALE (\*) € 2160

*(\*) Escluso iva 22%*

## COCKTAIL DI BENVENUTO

## TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

## MACEDONIA

## COMPOSIZIONE DECORATIVA

PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE SU PANE AI CEREALI

PINZIMONIO DI VERDURE CON SALSE MISTE

## SELEZIONE di PASTICCERIA SALATA

* COUPELLE DI BRISE’ CON MOUSSE DI BOLOGNA E PISTACCHI

*Pasta brise’ (farina di frumento, glutine, acqua, burro), mortadella, formaggio fresco, pistacchi.*

* CESTINI DI SFOGLIA CON PATE’ DI FAGIOLINI E TONNO AL LIMONE

*Farina 00, burro, panna, gelatina, fagiolini, tonno, limone, sale, pepe.*

* FIORI DI PANE AI CEREALI CON MOUSSE AL PROSCIUTTO E PEPE ROSA

*Farina di cereali, acqua, lievito, sale, prosciutto cotto, formaggio fresco, sale, pepe.*

* FIORI DI PANE ALLA CURCUMA CON PATE’ GUSTOSO

*Farina di frumento, acqua, sale, curcuma, fagioli, speck, aglio, rosmarino.*

* *FIORI DI PANE AL BASILICO CON PESTO AI POMODORI SECCHI E MANDORLE*

*Farina di frumento, basilico, acqua, sale, pomodori secchi, parmigiano, mandorle, basilico, capperi, olio d’oliva.*

* *FIORI DI PANE ALLA BARBABIETOLA CON MOUSSE AI 4 FORMAGGI ED ERBE AROMATICHE*

*Farina di frumento, basilico, barbabietola, acqua, sale, zola, taleggio, parmigiano, formaggio fresco, erbe, pepe.*

### GIRO FOCACCIA MORBIDA ALLE PATATE

*Farina 0, fiocchi di patate, lievito birra, miele, olio evo, semola, pomodorini, olive*

### SGABEI ALLE OLIVE

*Farina 0, fiocchi di patate, lievito birra, olive, sale .*

### POMODORINI CROCCANTI

*Pomodorini, caramello, semi di sesamo*

VITELLO TONNATO E CAPPERI

CAPONATA

INVOLTINI DI ZUCCHINE

***PRIMO***

KEDGEREE AL SALMONE

INSALATA DI PASTA MEDITERRANEA

***DOLCE***

FANTASIA DI TIRAMISU’

SPUMONE ALLA FRUTTA

CREMA CAFFE’