



Italiano



ZANARDELLI CATERING

enjoy emotions
SINCE 1987



Breakfast

Servizio a buffet. Orario 9.00 - 11.45



Bevande

- Caffè espresso Lavazza
- Cappuccino
- Thè caldo in thermos
- Spremute arancia, ananas
- Acqua minerale naturale, gassata

Mini croissanteria

- Girelle all'uvetta
- Pain chocolate
- Croissant di crema
- Croissant alla marmellata
- Mini muffin alla marmellata di albicocca

Biscotteria assortita

- Frolle alla marmellata
- Lingue di gatto ai granelli di zucchero
- Biscottini ripieni alla marmellata di fico
- Minifrollini alla ciliegia



Antipasti

Servizio a buffet. Orario 11.45 - 15.30



Corner salumeria

- Coppa Piacentina stagionata
- Salame nostrano
- Crudo di Parma
- Bresaola della Valtellina

Corner formaggi

- Grana padano
- Asiago stagionato
- Formaggella dolce delle valli
- Mostarde assortite di ananas, pesca, zucca allo zenzero

Corner del fornaio

- Pane Carasau infornato agli aromi
- Grissini all'olio lacustre
- Focacce e pane fresco

Corner di verdure e insalate

- Giardiniera di verdure
- Insalata misticanza fresca
- Olive verdi di Cerignola
- Pomodorini secchi all'olio di frantoio



Lunch

Servizio a buffet. Orario 11.45 - 15.30



Primi piatti caldi

Primi piatti gratinati a rotazione nei giorni di fiera, una tipologia per giornata in chaffing dish*

- Lasagne alla Bolognese
- Pizzoccheri light alla Valtellinese
- Gnocchi gratinati alla Fiorentina
- Lasagnette alla verdure
- Crespelle alla Valdostana
- Melanzane alla Parmigiana

In alternativa

Primi piatti freddi

Primi piatti freddi a rotazione nei giorni di fiera, una tipologia per giornata:

- Insalata di orzo con verdure croccanti e tonno
- Insalata classica di riso con formaggio e prosciutto
- Insalata di riso nero "Venere" con zucchine melanzane carote
- Roast-beef e scaglette di grana padano
- Vitello in salsa tonnata
- Caprese di bufala, basilico di San Remo e pomodoro ramato

Frutta

- Fresca di stagione

Vini di nostra selezione

- Franciacorta brut
- Lugana
- Terre di Franciacorta rosso

Bevande

- Coca Cola light

**Attrezzatura in acciaio per mantenere i cibi a 70 gradi per parecchie ore.*



Open Bar

Servizio a buffet. Orario 15.30 - 18.00



Bevande

- Caffetteria completa
- Spritz Aperol
- Bibite e succhi

Biscotteria

Aperitivo moment

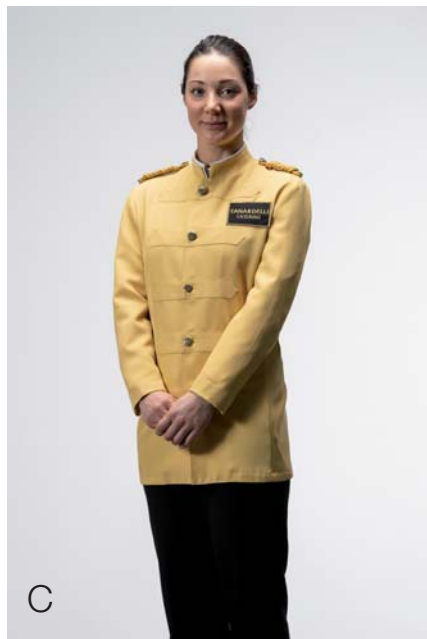
- Salame, grana, olive, salatini, pizzette, patate chips etc.





Abbigliamento

A scelta per il servizio in sala





Bio



Da nostra fornitura iniziale

Piatti, bicchieri, posate, contenitori e tovagliato sono realizzati in materiali 100% biologici e compostabili.

- Bicchieri in policarbonato per vini e spumanti
- Bicchieri per acqua e succhi BIO
- Tazzine caffè BIO
- Posateria BIO
- Tovagliolino BIO
- Piatti in polpa di cellulosa
- Vassoiate in melamina bianco di diverse misure



Condizioni Generali

Segue indicazione di servizio supporto catering che potremo con Voi e per Voi realizzare. Serviremo i Vostri ospiti nell'area accoglienza, realizzando le preparazioni in uno spazio (cucina) di servizio comunicante, appartato ed opportunamente attrezzato, e se possibile con uscita riservata posta nel retro della zona uso cucina.

Tale servizio verrà effettuato con orari 08.30 - 18.00 da 1 cameriere/a professionista e 1 chef di cucina, che saranno operativi dal giorno prima dell'apertura fino alla chiusura, indosseranno la divisa professionale (a scelta fra 4 divise) e parlerà inglese per contesto catering di competenza.

A carico del Cliente

- PASS per entrata personale
(Pass espositori, per entrare prima del pubblico e poter preparare)
- PASS per allestimento e disallestimento,
- PASS per parcheggio furgone adiacente il padiglione espositivo.
(Serve da magazzino e deve essere richiesto direttamente dall'espositore)

- Spazio dedicato uso cucina e stoccaggio alimenti minimo mq 15
- Scaffalatura materiale lavabile da mt1 con 4/5 piani
- Lavastoviglie con allacciamento idrico, necessaria per lo stovigliame in ceramica
- Banco bar / buffet per svolgimento servizio munito di presa per macchina caffè
- Corrente elettrica per macchinari
- Punto acqua e lavello
- Piani d'appoggio altezza 80 cm almeno di mt 2
- L'allestitore deve prevedere i Ns consumi con quadro elettrico H.24, adatto mediante prese multiple con posizione da definire, sarà inviato direttamente all'allestitore tutte le specifiche e assorbimenti per ogni tipologia di attrezzatura.



Allestimento cucina con Ns attrezzature

- Macchina caffè espresso
- Cappuccinatore
- Forno a convezione
- Frigorifero
- Freezer
- Affettatrice
- Attrezzatura da cucina

Segue allegato con specifiche assorbimenti e ingombri

Da Ns fornitura iniziale

- Bicchieri in mezzocristallo per vini e spumanti *
- Bicchieri per acqua e succhi BIO
- Tazzine caffè BIO
- Tovagliolino BIO
- Posateria in acciaio *
- Piatti in porcellana *
- Vassoio in melamina bianco in diverse misure
- Alzate in vetro con campana per biscotteria e brioches
- Automezzo
- Alloggio alberghiero

*Indispensabile noleggio lavastoviglie, diversamente materiale usa e getta

I macchinari e attrezzature date in dotazione per il servizio sono standart, qualsiasi diversa richiesta deve essere fatta in fase di preventivo e sarà da concordarsi come costo a parte.

Gli alimenti da noi proposti e somministrati potrebbero contenere degli elementi allergeni.