



Italiano



ZANARDELLI CATERING

enjoy emotions
SINCE 1987



Breakfast

Servizio a buffet. Orario 9.00 - 11.45



Bevande

- Caffè espresso Illy
- Caffè decaffeinato e orzo
- Cappuccino
- Thè caldo in filtro
- Spremute arancia, ananas
- Succhi di frutta e verdura con estrattore di frutta a freddo
- Acqua minerale naturale, gassata

Mini Danesine

- Sfoglia ai lamponi
- Sfoglia alla crema
- Treccia di mele e noci
- Mini krapfen alla crema
- Mini muffin al cioccolato e vaniglia
- 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
- Canestrelli
- Occhi di bue alla marmellata di albicocca



Antipasti

Servizio a buffet. Orario 11.45 - 15.30



Corner salumeria

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

Corner formaggi

- Grana padano
- Asiago stagionato
- Latteria d'alpeggio
- 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 sottaceti

- Olive verdi di Cerignola
- Carciofi sott'olio alla romana
- Giardiniera di verdure assortite
- Insalata misticanza fresca
- Zucchine in agrodolce



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*:

- Paccheri alla crema di pomodoro olive taggiasche e pecorino romano
- Scialatielli al pomodoro fresco basilico e peperoncino
- Strigoli al pesto leggero e pinoli tostati
- Lasagnette alla verdure
- Risotto mantecato ai pistilli di zafferano
- Garganelli alla bolognese

In alternativa

Primi piatti freddi

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

- Insalata di orzo con polipo profumato al rosmarino
- Insalata di riso nero "Venere" con zucchine melanzane carote
- Cous cous di quinoa al profumo di curry e verdure croccanti
- Vitello in salsa tonnata
- Orzotto con tonno zucchine e mozzarella
- Caprese di bufala, basilico di San Remo e pomodoro ramato

Dessert e frutta

- Torte da credenza a rotazione: mele, pere e cioccolato, mandorle, ricotta, limone.
- Composta di frutta fresca di stagione acquistata sul posto

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



Beverages

Servizio a buffet. Orario 11.45 - 15.30



Vini di nostra selezione

- Franciacorta brut
- Lugana
- Terre di Franciacorta rosso

Bevande

- Coca Cola light
- Birra Porretti*
- Nastro Azzurro*
- Menabrea*

**Servite in bottiglia.*



Open Bar

Servizio a buffet. Orario 15.30 - 18.00



Bevande

- Caffetteria completa
- Spritz Aperol
- Spritz Campari
- Bibite e succhi

Biscotteria

Aperitivo moment

- Crostoni di pane toscano con finocchiona
- Bruschette al pomodoro fresco e origano
- Schegge di grana e salame nostrano
- Sfoglie di verdure tiepide
- Pizzette e acciughe del Cantabrico

Sweet Time

Servizio a buffet. Orario 16.00 - 16.30

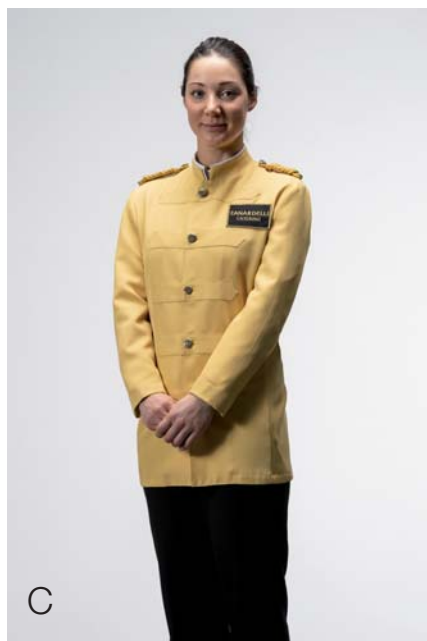


Verranno cotti al momento dei cannoncini di sfoglia, e riempiti con crema/nutella direttamente davanti al cliente, la tempistica dura 30 min e sarà alternato con crostatine di frutta fresca sempre a vista.



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
- Vassoio 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 3 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 parleranno 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
- Piani d'appoggio altezza 80 cm almeno di mt 2
- Scaffalature in materiale lavabile da mt 1 con 4/5 ripiani
- Punto acqua con lavello a 2 vasche nella zona cucina
- Lavastoviglie con allacciamento idrico, necessaria per lo stovigliame in ceramica
- Macchina del ghiaccio con allacciamento idrico, soprattutto per il periodo estivo
- Banco bar / buffet per svolgimento servizio e munito di presa per macchina caffè
- Corrente elettrica per macchinari
- L'allestitore deve prevedere i Ns consumi con un quadro elettrico H.24, adatto mediante prese multiple con posizioni 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 a cialda Illy
- Cappuccinatore
- Estrattore a freddo
- Forno convezione 6 teglie
- Frigorifero
- Freezer
- Affettatrice
- Pentolame
- Varie piastre a induzione
- Cuocipasta
- Attrezzatura da cucina varia
- Segue allegato con specifiche

Da nostra fornitura iniziale

- Bicchieri mezzocristallo*
- Tazzine caffè in ceramica*
- Posateria in argento*
- Piatti porcellana *
- Tovagliolino BIO
- Vassoio in melamina di diverse misure
- Alzate in vetro con campana per la biscotteria
- Automezzo
- Alloggio alberghiero

*Indispensabile noleggio lavastoviglie in fiera e relativo allacciamento

I macchinari e attrezzature date in dotazione per il servizio sono standard, 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 elementi allergeni.