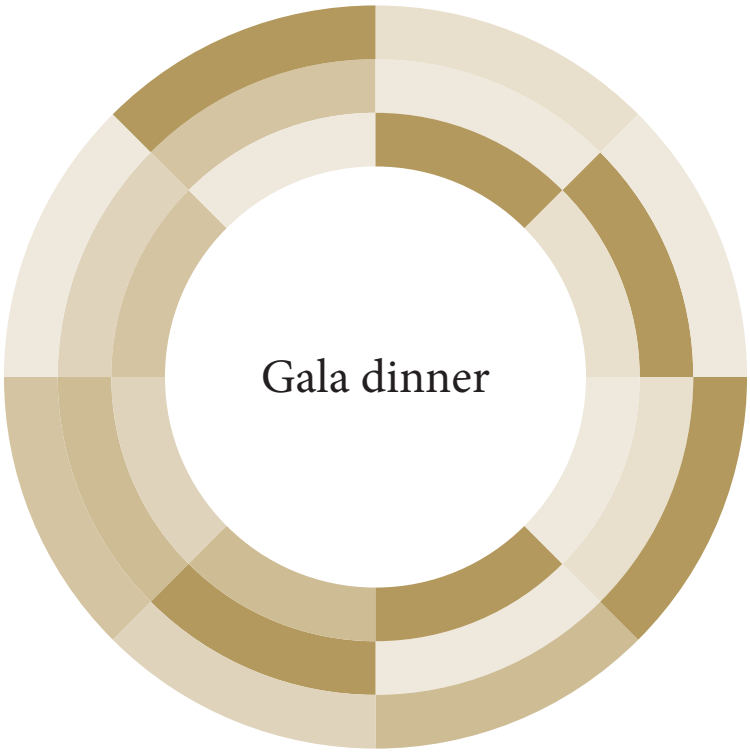
EU

Italiano



ZANARDELLI CATERING

enjoy emotions

SINCE 1987

Gala dinner

enjoy emotions
SINCE 1987

Antipasti

uno a scelta fra le proposte elencate

Carne

- Quique di sfoglia croccante cipolla brasata e bacon, su crema di parmigiano.
- Carpaccio di fassona al profumo di tartufo. d'Alba scagliette di parmigiano.
- Culatello di Zibello e composta di fichi freschi.
- Cestino di pasta brisèe al gruviera e verdurine croccanti.

Pesce

- Polipo in umido alla Nizzarda su letto di polenta veneta.
- Soutè di gamberi polpa di zucchine e pomodorino confit.
- Tartare di tonno erba cipollina e pomodorino.
- Salmone nordico marinato agli agrumi e finocchietto selvatico e avocado.
- Tartare di fassona , pinoli tostati e lecca lecca di pane carasau.

Gli alimenti da noi proposti e somministrati potrebbero contenere degli elementi allergeni.
Su richiesta portate per vegani, vegetariani e altre intolleranze alimentari

Gala dinner

enjoy emotions
SINCE 1987

Primi piatti

uno a scelta fra le proposte elencate

Risotto

- Risottino mantecato alla rapa rossa e coulis di taleggio.
- Risottino mantecato ai porcini, pistilli di zafferano e formaggella di monte.
- Risotto mantecato agli asparagi bianchi di Bassano.
- Carnaroli mantecato agli agrumi, tartare di gamberi rossi di sicilia marinati al lime.

Pasta fresca

- Fusilli di pasta fresca alla crema di pomodoro, dadolata di tonno rosso e olive taggiasche.
- Maccheroni "Martelli" salsa di pomodoro del Vesuvio e capesante.
- Tortellacci di erbette e burro profumato al limone.
- Strigoli di pasta fresca al pesto leggero, fagiolini e patate.

Gli alimenti da noi proposti e somministrati potrebbero contenere degli elementi allergeni.
Su richiesta portate per vegani, vegetariani e altre intolleranze alimentari

Gala dinner

enjoy emotions
SINCE 1987

Secondi piatti

uno a scelta fra le proposte elencate

Carne

- Stufato di manzo al Franciacorta, cipolle caramellate e patate Macario.
- Guancetta di maiale brasata agli aromi su letto di riso Basmati.
- Costoletta di vitello gratinata ai porcini freschi e patate al rosmarino.
- Tournedos di manzo "Tartaruga" e pomodori alla provenzale.
- Entrecôte di manzo rosa, pomodorini pachino, capperi di Pantelleria e basilico di San Remo.
- Suprema di faraona in crema di basilico e carotine alla Vichy.

Pesce

- Scaloppa di salmone alla Provenzale e patate prezzemolate.
- Umido di seppioline, verdure croccanti e polenta bresciana.
- Filetto di rombo chiodato al forno in crosta di patate.
- Turbante di branzino e verdure croccanti.
- Tonno rosso spadellato in crosta di pistacchi e millefoglie di verdure.
- Spiedino di gamberi impanati e polpa di pompelmo rosa su misticanza di verdure.

Gli alimenti da noi proposti e somministrati potrebbero contenere degli elementi allergeni.
Su richiesta portate per vegani, vegetariani e altre intolleranze alimentari

Gala dinner

enjoy emotions
SINCE 1987

Dessert

uno a scelta fra le proposte elencate

- Millefoglie di crema e frutta di sottobosco.
- Meringata all'italiana.
- Mosaico di frutta fresca e sorbetto al lime.
- Crostatina di lamponi su crema inglese.
- Crostata di more selvatiche.
- Monoporzione di cioccolato e frutti rossi.

Vini

uno a scelta fra le proposte elencate

Aperitivo

- Franciacorta Brut, Purabolla Erbusco
- Prosecco Doc Millesimato, Victoria
- Lugana Brut, Provenza

Vini bianchi

- Lugana, Tommasi
- Terre di Franciacorta bianco, F.lli Berlucchi
- Chardonnay, Tommasi

Vini rossi

- Botticino Riserva, Maccaboni
- Terre di Franciacorta rosso, F.lli Berlucchi
- Rosso Sup. del Garda, Provenza

Dessert

- Moscato, Giacomo Bologna
- Moscato, Chiarlo
- Bracchetto, Braida

Gli alimenti da noi proposti e somministrati potrebbero contenere degli elementi allergeni.
Su richiesta portate per vegani, vegetariani e altre intolleranze alimentari

ZANARDELLI CATERING Srl
UNIPERSONALE

Gala dinner

enjoy emotions
SINCE 1987

Il servizio include

Tavoli tondi da	8/10/12 persone
Seggiole	Kartell trasparente mod. Queen
Tovagliato in canetè	colori da definire
Tovagliolo in canetè	colori da definire
Posateria	argento
Bicchieri	mezzocristallo
Vino e spumante	da definire
Acqua min. nat.	Tavina Elegance
Caffè espresso	Lavazza
Correzioni	nazionali
Piatti e tazzine	ceramica bianca
Cucina	ns attrezzature
Attrezzatura cucina e servizio	ns attrezzature
Trasporto	
Montaggio / smontaggio	

Servizio di sala / cucina / sommelier

1 cameriere/a	ogni 10 persone
1 chef di cucina	ogni 50 persone
1 sommelier	ogni 30 persone

Il costo del servizio sarà stilato dopo la scelta dei piatti e della tipologia del servizio.
Il prezzo non comprende Iva e eventuali affitti location o spazi leaving.
Tutto quanto non espressamente citato sarà calcolato a parte.
Il totale fattura sarà calcolato in base al numero degli ospiti confermati max 3 gg prima.

- Si richiede caparra del 30% al momento della conferma evento.
Nulla della stessa sarà dovuta in caso di disdetta 2 mesi prima della data di inizio fiera.

Il preventivo sarà calcolato in base al numero degli ospiti confermati max 3 gg prima.
Se il numero dovesse essere inferiore la Zanardelli Catering non può in alcun modo essere responsabile della mancata presenza delle persone per le quali si è ordinato .

Fausto Zanardelli
chef executive