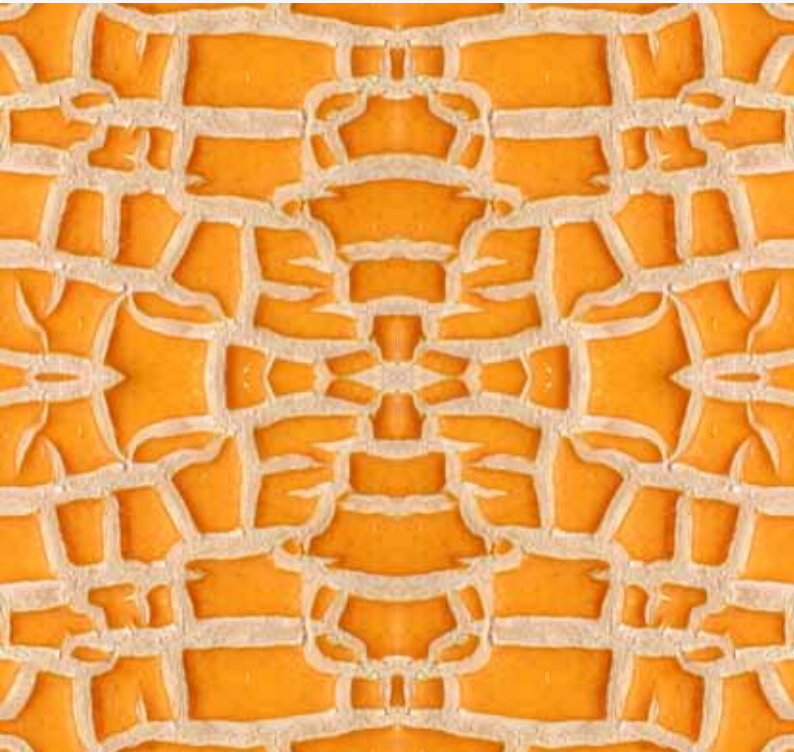




First Class



First Class è un'idea unica, esclusiva e preziosa: l'esperienza di un ristorante direttamente in fiera, all'interno del vostro spazio espositivo per i vostri clienti.

First Class è un appuntamento immancabile per tutti i Vs ospiti in qualsiasi esposizione, sia in Italia che all'estero, un viaggio attraverso i gusti della cucina classica italiana, preparati in loco dallo Chef Fausto Zanardelli e il suo prezioso staff, con gesti attenti e servizio impeccabile.

SERVIZI

"RISTORANTE"

ore 12.00/15.30

FOOD & BEVERAGE

Servizio a buffet.

ore 8.30/11.45

PASTICCERIA SALATA

ore 11.45/15.30

SWEET TIME

ore 16.30/17.00

APERITIVO MOMENT

ore 17.00/18.00

OPEN BAR

A disposizione per tutta la giornata



MENÙ GIORNO 1

ANTIPASTO ALL'ITALIANA

Salumi e formaggi della
tradizione italiana e giardiniera
alla piemontese

PRIMI PIATTI

Timballo di pasta fresca
gratinato alle verdure croccanti

Strigoli di pasta fresca alla
genovese e pinoli tostati

SECONDI PIATTI

Bresaola di punta d'anca IGT e
pomodorini confit

Riso nero "Venere"
verdure e mozzarella

DESSERT

Torta di mele

FRUTTA

Ananas al naturale

VINI

Franciacorta Brut "Purabolla"
Camossi Erbusco

Lugana "Le Fornaci" DOC
Tommasi

Botticino "Riserva" DOC
Maccaboni

Moscato d'Asti DOCG
Dogliotti 1870

ACQUA

San Pellegrino
Panna

CAFFÈ

illy espresso



MENÙ GIORNO 2

ANTIPASTO ALL'ITALIANA

Salumi e formaggi della
tradizione italiana e giardiniera
alla piemontese

PRIMI PIATTI

Lasagnetta alla bolognese

Scialatielli di Gragnano
alla crema di pomodorini
del Vesuvio e
scaglie di pecorino stagionato

SECONDI PIATTI

Rollè di manzetta rovatense e
asparagi all'agro

Insalata caprese rivisitata
con pomodori confit,
mozzarella vaccino, olive
taggiasche e acciuga di Sicilia

DESSERT

Gelato di lamponi

FRUTTA

Ananas al naturale

VINI

Franciacorta Brut "Purabolla"
Camossi Erbusco

Lugana "Le Fornaci" DOC
Tommasi

Botticino "Riserva" DOC
Maccaboni

Moscato d'Asti DOCG
Dogliotti 1870

ACQUA

San Pellegrino
Panna

CAFFÈ

illy espresso

MENÙ GIORNO 3

ANTIPASTO ALL'ITALIANA

Salumi e formaggi della
tradizione italiana e giardiniera
alla piemontese

PRIMI PIATTI

Crespelle gratinate agli
asparagi e formaggi dolci

Tartare di salmone e fiori di
cappero

SECONDI PIATTI

Vitello tonnato
alla piemontese

Couscous
di verdure croccanti

DESSERT

Tartelletta di frutta fresca
e crema inglese

FRUTTA

Ananas al naturale

VINI

Franciacorta Brut "Purabolla"
Camossi Erbusco

Lugana "Le Fornaci" DOC
Tommasi

Botticino "Riserva" DOC
Maccaboni

Moscato d'Asti DOCG
Dogliotti 1870

ACQUA

San Pellegrino
Panna

CAFFÈ

illy espresso



MENÙ GIORNO 4

ANTIPASTO ALL'ITALIANA

Salumi e formaggi della
tradizione italiana e giardiniera
alla piemontese

PRIMI PIATTI

Pennette al grano duro
di Altamura "Vicidomini"
all'amatriciana

Pappa al pomodoro
alla toscana

SECONDI PIATTI

Polipo in umido
alla ligure

Tartare di Fassona
e pinoli tostati

DESSERT

Cannoncino di sfoglia
croccante e crema

FRUTTA

Ananas al naturale

VINI

Franciacorta Brut "Purabolla"
Camossi Erbusco

Lugana "Le Fornaci" DOC
Tommasi

Botticino "Riserva" DOC
Maccaboni

Moscato d'Asti DOCG
Dogliotti 1870

ACQUA

San Pellegrino
Panna

CAFFÈ

illy espresso



MENÙ GIORNO 5

ANTIPASTO ALL'ITALIANA

Salumi e formaggi della
tradizione italiana e giardiniera
alla piemontese

PRIMI PIATTI

Melanzane
alla parmigiana

Spaghetti al pomodoro e
basilico

SECONDI PIATTI

Carne salata alla trentina
e scaglette di Grana Padano

Orzotto perlato con polipo
profumato al rosmarino

DESSERT

Torta sbrisolona
mantovana

FRUTTA

Ananas al naturale

VINI

Franciacorta Brut "Purabolla"
Camossi Erbusco

Lugana "Le Fornaci" DOC
Tommasi

Botticino "Riserva" DOC
Maccaboni

Moscato d'Asti DOCG
Dogliotti 1870

ACQUA

San Pellegrino
Panna

CAFFÈ

illy espresso

FOOD & BEVERAGE

Servizio a buffet - ore 8.30/11.45

- Caffè espresso Illy
- Caffè decaffeinato e orzo
- Cappuccino
- Thè caldo in filtro
- Spremute arancio ananas
- Succhi di frutta e verdura con estrattore di frutta a freddo
- Acqua min-gas

Mini croisanteria "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 alla granella di zucchero
- Biscottini ripieni alla marmellata
- Minifrollini alla ciliegia
- Canestrelli
- Occhi di bue alla marmellata di albicocca

PASTICCERIA SALATA

ore 11.45/15.30

- Croissant salati al prosciutto cotto e lattuga
- Mini sandwich classici
- Sfoglie di verdure
- Paninetti al latte farciti con mortadella di Bologna
- Trecce di sfoglia e spinaci
- Fagottini al prosciutto e formaggio

Beverage

- Franciacorta brut Purabolla Erbusco
- Lugana Tommasi "Le Fornaci"
- Coca cola
- Aranciata
- Birra in bottiglia

SWEET TIME

ore 16.30/17.00

Verranno cotti al momento dei cannoncini di sfoglia,
e riempiti con crema / nutella direttamente davanti al cliente.

APERITIVO MOMENT

ore 17.00/18.00

- Spritz Aperol
- Spritz Campari
- Franciacorta brut Purabolla Erbusco

- Bruschette al pomodoro fresco e origano
- Schegge di grana
- Salame nostrano al coltello
- Taralli artigianali
- Pizzette appetitose
- Patatine cips

OPEN BAR

A disposizione per tutta la giornata

- Caffè espresso Illy
- Caffè decaffeinato e orzo
- Cappuccino
- Thè caldo in filtro
- Spremute arancio ananas
- Succhi di frutta e verdura con estrattore di frutta a freddo
- Acqua min-gas
- Bibite
- Birra

Condizioni Generali

In funzione all'affluenza complessiva indicata di ospiti giornalieri per i servizi

Ospiti per tutta la giornata colazioni, finger food, aperitivo: Px 80/120
Orario dalle 08.30 alle 18.00

Ospiti per giornata zona ristorante "First Class": Px 80/100
Orario dalle 12.00 alle 15.30

Segue indicazione di servizio supporto catering che potremo con Voi e per Voi realizzare.

Serviremo i Vostri ospiti nell'area riservata **"Ristorante"** opportunamente attrezzata con tavoli quadrati da 4 persone (cm80x80) e relative seggiole, realizzando le preparazioni in una cucina di servizio comunicante (se possibile con pass a vista sala ristorante da cm 120 x 80 e minimo di 15 mq), opportunamente attrezzata con Ns attrezzature, con uscita riservata direttamente sui corridoi, il servizio sarà al tavolo con menù stampato diverso da giorno in giorno, con presa comanda da parte del responsabile di sala, con servizio al piatto, i vini saranno serviti a bicchiere.

Tale servizio **First Class** verrà effettuato con orari **12.00 / 15.30 da 4 cameriere/a professionista, 2 chef di cucina**, che saranno operativi dal giorno prima dell'apertura fino alla chiusura, indosseranno la divisa professionale e parleranno inglese per contesto catering di competenza.

Il servizio open bar con colazioni, snack, aperitivi, caffetteria, soft drink etc. sarà effettuato dall'apertura alla chiusura fiera con orario continuato e seguirà la cronologia delle tipologie di food & beverage come da offerta.

Il personale impiegato sarà lo stesso del servizio First Class, con la sola differenza che dalle **12.00 alle 15.30** sarà gestito da **1 solo cameriere/a di servizio**, mentre gli altri **3 camerieri/e** saranno esclusivamente a servizio per la sala ristorante.

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)
- Eventuale pass e parcheggio per furgone refrigerato con attacco corrente
- 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
- Macchina del ghiaccio con allacciamento idrico
- Allacciamenti idrici ed elettrici per cuocipasta di ns fornitura
- Allacciamenti idrici ed elettrici per macchina caffè
- Corrente elettrica per macchinari
(l'allestitore deve prevedere i Ns consumi con un quadro elettrico adatto mediante prese multiple con posizioni da definire, *vedi specifiche in allegato)
- Banco bar per svolgimento servizio e munito di presa per macchina caffè

Allestimento cucina con nostre attrezzature:

- Forno convezione 6 teglie
- Cuocipasta
- Macchina caffè espresso
- Frigorifero
- Freezer
- Affettatrice
- Varie piastre a induzione
- Segue allegato con specifiche

Da nostra fornitura iniziale:

- Bicchieri BIO per acqua e succhi
- Bicchieri mezzocristallo per vino e spumante
- Tovaglioli in cotone bianco "Cotton Eat"
- Tazzine caffè in porcellana
- Posateria in acciaio, imbustate
- Tovaglietta quadrata cm 80 x 80
- Piatti porcellana di diverse misure per tipologia di pietanza
- Materiale vario da cucina (vedi elenco attrezzature)
- Automezzi
- Trasporto
- Alloggio alberghiero per tutto il personale

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.