SOMMARIO

MENU GIRASOLE 2
MENU TULIPANO 3
MENU GARDENIA 4
MENU MARGHERITA 5
MENU ALLORO 6
MENU LILIUM 7
MENU ORCHIDEA 8
MENU IRIS 9
MENU ORTENSIA 10

MENU GIRASOLE

Aperitivo di benvenuto…

Prosecco superiore di Valdobbiadene
Cocktail Mimosa, Cocktail Bellini, Cocktail alla mela verde
Succhi di Arancia Rossa e Ananas
Coca Cola, Aranciata e Acqua minerale frizzante e naturale

~*~*~*~

Il profumo delle tradizioni

Couscus alle verdurine di stagione
Bottoncini al sesamo con tacchino arrosto e rughetta
Bottoncini di latte con prosciutto crudo e bufala
Pizzette rustiche napoletane
Imperiale di tramezzini
Quadrotti di focaccia con Praga affumicato e julienne di indivia belga
Torte rustiche ai funghi
Torte rustiche prosciutto e mozzarella
Mini parmigiane di zucchine e melanzane
Spiedini di pachino e rucola in emulsione di basilico
Porchetta di Ariccia con cestone di pane e pizza a listelli

~*~*~*~

Delizie e Sfizi

Assortimento di pasticceria mignon su specchio
Bicchierini di panna cotta e cream caramel con cioccolato, frutti di bosco, kiwi e caffè
Caffè espresso

~*~*~*~

Torta

Torta Mimosa farcita con crema chantilly e scaglie di cioccolata

~*~*~*~

Prezzi di vendita
Listino prezzi - GIRASOLE

MENU TULIPANO

Aperitivo di benvenuto…

Prosecco superiore di Valdobbiadene
Vino Pinot bianco e Merlot rosso di nostra selezione
Cocktail Mimosa, Cocktail Bellini, Cocktail alla mela verde
Succhi di Arancia Rossa e Ananas
Coca Cola, Aranciata e Acqua minerale frizzante e naturale

~*~*~*~

Il profumo delle tradizioni

Bicchierini alla panzanella di pomodoro e basilico
Bicchierini di crocchetta di pollo spolverata con arancio
Couscus alle verdurine di stagione
Bicchierini di cocktail di gamberi julienne di verdure
Minipiadina calda farcita al crudo e squaquerone alla rucola
Mini Muffin salati al amatriciana di pesto noci e pecorino
Frittini vegetali in coppa martini

~*~*~*~

Primo Piatto

Bauletti di melanzane con tagliolini alla liparota e coriandoli di bacon croccante

~*~*~*~

Delizie e Sfizi

Cocottine di creme brulè al cioccolato fondente
Tazzine di tiramisù al caffè
Assortimento di pasticceria mignon su specchio
Bicchierini di mousse frutta
Vassoi di frutta fresca di stagione
Fontana di cioccolato con biscotteria e dadolata di frutta
Angolo dei caffè speciali Arabico

~*~*~*~

Torta

Torta Millefoglie alla crema chantilly e scaglie di cioccolato fondente

~*~*~*~

Prezzi di vendita
Listino prezzi - TULIPANO

MENU GARDENIA

Aperitivo di benvenuto…

Prosecco superiore di Valdobbiadene
Vino Pinot bianco e Merlot rosso di nostra selezione
Cocktail Mimosa, Cocktail Bellini, Cocktail alla mela verde
Succhi di Arancia Rossa e Ananas
Coca Cola, Aranciata e Acqua minerale frizzante e naturale

~*~*~*~

Il profumo delle tradizioni

Frittatine a Vista alla Lampada con tartufo e verdure di orto
Zuppa di fagioli e cozze servito in terracotta
Mini parmigiane di zucchine e melanzane
Mini polentine colorate farcite
Medaglioni di zucchina con caprino
Ricotta di pecora con composta di pomodori secchi
Pizzette rustiche napoletane
Pizzette rustiche bianche olio e olivette verdi
Bruschettine ai sapori di Orto
Rustici di sfoglia vegetali

~*~*~*~

Primi Piatti

Savarin di riso alle zucchine con polpettine cremolate allo zafferano
Ventagli di crespelle agli asparagi e taleggio

~*~*~*~

Delizie e Sfizi

Assortimento di pasticceria mignon su specchio
Bicchierini di babà al limone e limoncello
Bicchierini di panna cotta e cream caramel con cioccolato, frutti di bosco, kiwi e caffè
Vassoi di frutta fresca di stagione
Caffè espresso

~*~*~*~

Torta

Torta alla frutta fresca di stagione

~*~*~*~

Prezzi di vendita
Listino prezzi - GARDENIA

MENU MARGHERITA

Aperitivo di benvenuto…

Prosecco superiore di Valdobbiadene
Vino Pinot bianco e Merlot rosso di nostra selezione
Cocktail Mimosa, Cocktail Bellini, Cocktail alla mela verde
Succhi di Arancia Rossa e Ananas
Coca Cola, Aranciata e Acqua minerale frizzante e naturale

~*~*~*~

Il profumo delle tradizioni

Prosciutto crudo al taglio con selezione di pane e grissini speciali
Cesto di salamini piccanti e schiacciate e cinghiale
Roselline di Bresaola con rucola e scaglie di parmigiano
Treccia di mozzarella ai tre colori
Ricottine Lopez con abbinamento di frutta
Taglieri di formaggio dop con miele e composte in abbinamento
Minipiadina calda farcita al crudo e squaquerone alla rucola
Frittini vegetali in coppa martini

~*~*~*~

Primi piatti

Savarin di riso alle zucchine con polpettine cremolate allo zafferano
Millefoglie al ragù

~*~*~*~

Secondo piatto

Grigliata di carne a vista
Verdure grigliate

~*~*~*~

Delizie e Sfizi

Bicchierini di panna cotta e cream caramel con cioccolato, frutti di bosco, kiwi e caffè
Bicchierini di mousse di frutta, Caffè espresso

~*~*~*~

Torta

Torta Mimosa farcita con crema chantilly e scaglie di cioccolata

~*~*~*~

Prezzi di vendita
Listino prezzi - MARGHERITA

MENU ALLORO

Aperitivo di benvenuto…

Prosecco superiore di Valdobbiadene
Vino Pinot bianco e Merlot rosso di nostra selezione
Cocktail Mimosa, Cocktail Bellini, Cocktail alla mela verde
Succhi di Arancia Rossa e Ananas
Coca Cola, Aranciata e Acqua minerale frizzante e naturale

~*~*~*~

Il profumo delle tradizioni

Prosciutto crudo al taglio con selezione di pane e grissini speciali
Cesto di salamini piccanti e schiacciate e cinghiale
Roselline di Bresaola con rucola e scaglie di parmigiano
Treccia di mozzarella ai tre colori
Ricottine Lopez con abbinamento di frutta
Taglieri di formaggio dop con miele e composte in abbinamento
Minipiadina calda farcita al crudo e squaquerone alla rucola

~*~*~*~

Angolo della Tempura a Vista

Assortimento di vegetali freschi di stagione, Fiori di zucca semplici e farciti
Mini suppli, Mozzarella in carrozza, Olive ascolane, Crocchette di patate

~*~*~*~

Primi Piatti

Savarin di riso alle zucchine con polpettine cremolate allo zafferano
Millefoglie al radicchio trevigiano

~*~*~*~

Angolo della Grigliata a Vista

Grigliata di carne a vista abbinato con Verdure grigliate

~*~*~*~

Delizie e Sfizi

Bicchierini di panna cotta e cream caramel con cioccolato, frutti di bosco, kiwi e caffè
Bicchierini di mousse di frutta, Caffè espresso

~*~*~*~

Torta

Torta Mimosa farcita con crema chantilly e scaglie di cioccolata

~*~*~*~

Prezzi di vendita
Listino prezzi - ALLORO

MENU LILIUM

Aperitivo di benvenuto…

Prosecco superiore di Valdobbiadene
Vino Pinot bianco e Merlot rosso di nostra selezione
Cocktail Mimosa, Cocktail Bellini, Cocktail alla mela verde
Succhi di Arancia Rossa e Ananas
Coca Cola, Aranciata e Acqua minerale frizzante e naturale

~*~*~*~

Il profumo delle tradizioni

Bicchierini di cocktail di gamberi e julienne di verdure
Couscus ai frutti di mare
Crostatina di melanzane e zucchine al bacon
Mini Muffin vegetariani
Roselline di Bresaola con rucola e scaglie di parmigiano
Forma di grana scavata con perle di uva nera
Ricottine Lopez con abbinamento di frutta
Taglieri di formaggio dop con miele e composte in abbinamento
Barchette di sfoglia con polpa di granchio e gamberetti
Soutè di cozze e vongole a Vista, Insalata di polipo ai mille colori

~*~*~*~

Primi piatti

Gnocchetti alla sorrentina
Trofie con fiori zucchine e zafferano

~*~*~*~

Secondo piatto

Bocconcini di pollo agli agrumi
Caponatina di verdure

~*~*~*~

Delizie e Sfizi

Bicchierini di mousse frutta, Assortimento di pasticceria mignon su specchio
Crepes alla Lampada con arancia e al cioccolato
Vassoi di frutta fresca di stagione

~*~*~*~

Torta

Torta Mimosa farcita di crema chantilly con scaglie di cioccolata e fragoline di bosco

~*~*~*~

Prezzi di vendita
Listino prezzi - LILIUM

MENU ORCHIDEA

Aperitivo di benvenuto…

Prosecco superiore di Valdobbiadene,
Vino Pinot bianco e Merlot rosso di nostra selezione
Cocktail Mimosa, Cocktail Bellini, Cocktail alla mela verde
Succhi di Arancia Rossa e Ananas
Coca Cola, Aranciata e Acqua minerale frizzante e naturale

~*~*~*~

Il profumo delle tradizioni

Forma di grana scavata con perle di uva nera, Treccia di mozzarella ai tre colori
Ricottine Lopez con abbinamento di frutta
Taglieri di formaggio dop con miele e composte in abbinamento
Mini Kebab di prosciutto di cinghiale, olive nere e perle di bufala
Crostini al patè oca e patè toscano in coccio fiammato
Cesto di pane casareccio, pizza a listelli e selezione di grissini
Cesto di salamini piccanti e schiacciate e cinghiale
Spiedini di pachino e rucola in emulsione di basilico
Frittini vegetali in coppa martini, Crostini al ciauscolo di Visso

~*~*~*~

Primi Piatti

Insalata tiepida di orzo con tonno scottato ai pomodori pendolini e capperi di salina
Risotto al radicchio trevigiano

~*~*~*~

Secondo Piatto

Sfogliata di roast beef con salse in abbinamento con Verdure grigliate

~*~*~*~

Delizie e Sfizi

Assortimento di pasticceria mignon su specchio, Bicchierini di mousse frutta
Bicchierini di panna cotta e cream caramel con cioccolato, frutti di bosco, kiwi e caffè
Cocottine di creme bruleè al cioccolato fondente
Angolo dei caffè speciali Arabico, Angolo dei caffè speciali Irish
Liquori e distillati

~*~*~*~

Torta

Torta Mimosa farcita di crema chantilly con scaglie di cioccolata e fragoline di bosco

~*~*~*~

Prezzi di vendita
Listino prezzi – ORCHIDEA

MENU IRIS

Aperitivo di benvenuto…

Prosecco superiore di Valdobbiadene,
Vino Pinot bianco e Merlot rosso di nostra selezione
Cocktail Mimosa, Cocktail Bellini, Cocktail alla mela verde
Succhi di Arancia Rossa e Ananas
Coca Cola, Aranciata e Acqua minerale frizzante e naturale
Assortimento di Tartine

~*~*~*~

Antipasto al Tavolo

Cestino di reggiano con bresaola della Valtellina e rucola selvatica
Fantasia all'italiana di salumi e formaggi
Bruschettine variopinte e frittini vegetali in coppa Martini

~*~*~*~

Primi Piatti al Tavolo

Ravioli radicchio e noci
Risotto alle punte di asparagi e croccante di speck della Valtellina

~*~*~*~

Secondo Piatto al Tavolo

Filetto di manzo ai tre pepi con tortino di patate duchessa
e caponatina di verdure

~*~*~*~

Delizie e Sfizi al Tavolo

Fantasia di frutta in coppa
Caffè espresso, Liquori e distillati

~*~*~*~

Torta

Torta Mimosa farcita di crema chantilly con scaglie di cioccolata e fragoline di bosco

~*~*~*~

Prezzi di vendita
Listino prezzi - IRIS

MENU ORTENSIA

Aperitivo di benvenuto…

Prosecco superiore di Valdobbiadene,
Vino Pinot bianco e Merlot rosso di nostra selezione
Cocktail Mimosa, Cocktail Bellini, Cocktail alla mela verde
Succhi di Arancia Rossa e Ananas
Coca Cola, Aranciata e Acqua minerale frizzante e naturale
Assortimento di Tartine

~*~*~*~

Antipasto al Tavolo

Salmone marinato in bucce di pompelmo
Fantasia del mare
Soutè di cozze e vongole

~*~*~*~

Primi Piatti al Tavolo

Trofie con gamberi e zucchine allo zafferano
Gnocchetti di patate con vongole e asparagi

~*~*~*~

Secondo Piatto al Tavolo

Filetto di spigola del mediterraneo al profumo di finocchio e pomodorino fresco

~*~*~*~

Delizie e Sfizi al Tavolo

Fantasia di frutta in coppa
Caffè espresso, Liquori e distillati

~*~*~*~

Torta

Torta Mimosa farcita di crema chantilly con scaglie di cioccolata e fragoline di bosco

~*~*~*~

Prezzi di vendita
Listino prezzi – ORTENSIA

SCHEDA BUSINESS €. 3,00 +i.v.a

- Tavoli Buffet 220 cm x 80 cm necessari al servizio
- Tavoli Tondi da 160 cm necessari al servizio
- Sedia Thonet a richiesta
- Tovagliato avorio liscio
- Apparecchiatura **MONOUSO PROFESSIONAL**
- Colore Decorazione BLUE NIGHT o BORDEAUX
- Personale di servizio

Saranno utilizzate solo le attrezzature necessarie al tipo di servizio richiesto

SCHEDA PARTY €. 5,00 +i.v.a

- Tavoli Buffet 220 cm x 80 cm necessari al servizio
- Tavoli Tondi da 160 cm necessari al servizio
- Sedia Thonet – Cuscino a richiesta
- Tovagliato avorio liscio
- Apparecchiatura **EDERA**
- Colore Decorazione BLUE NIGHT o BORDEAUX
- Centro Tavola **IDEA**
- Personale di servizio

Saranno utilizzate solo le attrezzature necessarie al tipo di servizio richiesto

COCKTAIL CATERING S.R.L. Via Augusto Persichetti, 165 Roma 00166
Tel. & Fax 06.66180140 Rif 347.8280367 Capitale €.100.000,00
E-Mail preventivi@cocktail-catering.com WEB www.cocktail-catering.com

SCHEDA ELEGANCE €. 7,50 +i.v.a

- Tavoli Buffet 220 cm x 80 cm necessari al servizio
- Tavoli Tondi da 160 cm necessari al servizio
- Sedia Thonet con coprisedia in avorio imbottita
- Tovagliato avorio liscio
- Apparecchiatura **VELA**
- Colore Decorazione BLUE NIGHT o BORDEAUX
- Candelabri Foglia / Centro Tavola **IDEA**
- Personale di servizio

Saranno utilizzate solo le attrezzature necessarie al tipo di servizio richiesto

SCHEDA ELEGANCE €. 7,50 +i.v.a

- Tavoli Buffet 220 cm x 80 cm necessari al servizio
- Tavoli Tondi da 160 cm necessari al servizio
- Poltroncina in vimini con cuscino
- Tovagliato avorio liscio
- Apparecchiatura **VELA**
- Colore Decorazione BLUE NIGHT o BORDEAUX
- Candelabri Foglia / Centro Tavola **IDEA**
- Personale di servizio

Saranno utilizzate solo le attrezzature necessarie al tipo di servizio richiesto

SCHEDA ELEGANCE ARG €. 9,00 +i.v.a

- Tavoli Buffet 220 cm x 80 cm necessari al servizio
- Tavoli Tondi da 160 cm necessari al servizio
- Sedia Thonet con coprisedia in avorio imbottita
- Tovagliato avorio liscio
- Apparecchiatura **VELA** *con posateria in argento*
- Colore Decorazione BLUE NIGHT o BORDEAUX
- Candelabri Argento / Candelabri Foglia / Centro Tavola **IDEA**
- Personale di servizio

Saranno utilizzate solo le attrezzature necessarie al tipo di servizio richiesto

DETTAGLIO ALLESTIMENTO ELEGANCE
(per tutte le schede ELEGANCE)

Allestimento	-	Blue Night
Apparecchiatura	-	Vela
Centrotavola	-	Caldelabro a foglie
Ideale a servizio	-	Servizio Buffet
	-	Servizio Servito al tavolo
Villa	-	La Rosa Rossa

COCKTAIL CATERING S.R.L. Via Augusto Persichetti, 165 Roma 00166
Tel. & Fax 06.66180140 Rif 347.8280367 Capitale €.100.000,00
E-Mail preventivi@cocktail-catering.com WEB www.cocktail-catering.com

DETTAGLIO ALLESTIMENTO ELEGANCE
(per tutte le schede ELEGANCE)

Allestimento	-	Bordeaux
Apparecchiatura	-	Vela
Centrotavola	-	Centrotavola IDEA
Ideale a servizio	-	Servizio Buffet
	-	Servizio Servito al tavolo
Villa	-	La Rosa Rossa