

---

---

## SOMMARIO

MENU MARRIAGE.....	2
MENU WEDDING .....	4
MENU FIORI D'ARANCIO.....	6
ANGOLI SELEZIONATI.....	8

---

## MENU MARRIAGE

### **Aperitivo di benvenuto...**

*Prosecco superiore di Valdobbiadene  
Vino Pinot bianco e Merlot rosso di nostra selezione  
Cocktail Mimosa, Cocktail Bellini, Cocktail alla mela verde  
Martini, Gin Tonic e Lemon, Succhi di Arancia Rossa e Ananas  
Coca Cola, Aranciata e Acqua minerale frizzante e naturale  
Assortimento di tartine miste*

~\*~\*~\*~

### **Sfizi salati serviti a giro braccio in bicchierini**

*Cubo di tonno in crosta di bottarga e salsa di avocado  
Sushi di asparagi al crudo con spuma di caprino  
Bicchierini di cocktail di gambero agli ortaggi*

~\*~\*~\*~

### **Angolo del Norcino**

*Prosciutto crudo al taglio con selezione di pane e grissini speciali  
Cesto di salamini piccanti e schiacciate e cinghiale  
Crostini al ciauscolo di Visso  
Roselline di Bresaola con rucola e scaglie di parmigiano*

~\*~\*~\*~

### **Angolo del Gourmet**

*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 zuccina con caprino*

~\*~\*~\*~

### **Angolo del Pastore**

*Treccia di mozzarella ai tre colori  
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*

~\*~\*~\*~

### **Angolo della Tempura**

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

~\*~\*~\*~

### **Primi piatti serviti al tavolo**

*Garganelli alla Cinta Senese con fiori di zucca croccanti  
Ravioli di carbonara al cacio pepe e prosciutto croccante*

~\*~\*~\*~

**Secondo piatto servito al tavolo***Carrè di vitello in crosta leggera di pistacchi con tortino di Patate e caponatina di verdure**Tortino di patate duchessa*

~\*~\*~\*~

**Sfizi e dolci***Bicchierini di babà al limone e limoncello, Bicchierini di mousse di frutta  
Bicchierini di panna cotta e cream caramel con cioccolato, frutti di bosco, kiwi e caffè**Assortimento di pasticceria mignon su specchio**Cocottine di creme bruleè al cioccolato fondente, Tazzine di tiramisù al caffè**Torta Caprese, Torta Fragolosa, Vassoi di frutta fresca di stagione**Torta alla frutta fresca di stagione, Profitterol bianco, Profitterol nero**Caffè Espresso, Liquori e Distillati*

~\*~\*~\*~

**Torta Nuziale***Torta Nuziale con brindisi su montatura*

~\*~\*~\*~

**Vini selezionati***Per Buffet: Vino Pinot bianco e Merlot rosso di nostra selezione**Per Buffet: Prosecco superiore di Valdobbiadene**Per Servizio al tavolo: Vino Bianco Verdicchio di Jesi Moncaro**Per Servizio al tavolo: Vino Rosso Morellino di Scansano**Per Torta e Buffet dolci: Spumante Berlucchi***Prezzi di vendita***Listino prezzi - MARRIAGE*

## **MENU WEDDING**

### **Aperitivo di benvenuto...**

*Prosecco superiore di Valdobbiadene  
Vino Pinot bianco e Merlot rosso di nostra selezione  
Cocktail Mimosa, Cocktail Bellini, Cocktail alla mela verde  
Martini, Gin Tonic e Lemon, Succhi di Arancia Rossa e Ananas  
Coca Cola, Aranciata e Acqua minerale frizzante e naturale  
Assortimento di tartine miste*

~\*~\*~\*~

### **Sfizi salati serviti a giro braccio in bicchierini**

*Bicchierini di cocktail di gamberi e julienne di verdure  
Bicchierini alla panzanella di pomodoro e basilico  
Couscous ai frutti di mare*

~\*~\*~\*~

### **Angolo del Norcino**

*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  
Taglieri di salumi nostrani al taglio di coltello*

~\*~\*~\*~

### **Angolo del Pastore**

*Treccia di mozzarella ai tre colori, Ricottine Lopez con abbinamento di frutta  
Taglieri di formaggio dop con miele e composte in abbinamento  
Spiedini di pachino e rucola in emulsione di basilico  
Forma di grana scavata con perle di uva nera*

~\*~\*~\*~

### **Angolo un soffio di mare**

*Carpaccio di salmone fresco con brunoise alla mela smith e misticanza alla vinaigrette  
di olio di frantoio e aceto di mele  
Insalata di mare alla mediterranea con julienne di ortaggi  
Insalata di polipo ai mille colori, Selezione di Ostriche  
Soutè di cozze e vongole a Vista, Soutè di moscardini al prezzemolo e peperoncino*

~\*~\*~\*~

### **Angolo della Tempura**

*Assortimento di vegetali freschi di stagione, Fiori di zucca semplici e farciti  
Lattarini, Filetti di baccalà, Mozzarella in carrozza, Olive ascolane*

~\*~\*~\*~

**Primi piatti serviti al tavolo**

Mezzo Pacchero di Gragnano con ragù bianco di scorfano e basilico croccante  
Risotto alle punte di asparagi e croccante di speak della Veltellina

~\*~\*~\*~

**Secondo piatto servito al tavolo**

Filetto di orata in crosta di pistacchi con tortino di patate e caponatina di verdure  
Sfogliata di roast beef con salse accompagnata da insalata di fagiolini e patate

~\*~\*~\*~

**Sfizi e dolci**

Assortimento di pasticceria mignon su specchio  
Bicchierini di babà al limone e limoncello, Bicchierini di mousse di frutta  
Bicchierini di panna cotta e cream caramel con cioccolato, frutti di bosco, kiwi e caffè  
Cocottine di creme bruleè al cioccolato fondente  
Crepes alla Lampada con arancia e al cioccolato  
Frutta a pezzettoni con salsa al limoncello  
Profitterol bianco, Profitterol nero, Semifreddo alla fragola  
Semifreddo alla nocciola, Tazzine di tiramisù al caffè  
Torta alla frutta fresca di stagione, Torta Caprese, Torta Fragolosa  
Torta Mimosa farcita di crema chantilly con scaglie di cioccolato e fragoline di bosco  
Angolo dei caffè speciali Arabico, Liquori e distillati

~\*~\*~\*~

**Torta Nuziale**

Torta Nuziale con brindisi su montatura

~\*~\*~\*~

**Vini selezionati**

Per Buffet: *Vino Pinot bianco e Merlot rosso di nostra selezione*

Per Buffet: *Prosecco superiore di Valdobbiadene*

Per Servizio al tavolo: *Vino Bianco Verdicchio di Jesi Moncaro*

Per Servizio al tavolo: *Vino Rosso Morellino di Scansano*

Per Torta e Buffet dolci: *Spumante Berlucchi*

**Prezzi di vendita**

Listino prezzi - WEDDING

## **MENU FIORI D'ARANCIO**

### **Aperitivo di benvenuto...**

*Prosecco superiore di Valdobbiadene  
Vino Pinot bianco e Merlot rosso di nostra selezione  
Cocktail Mimosa, Cocktail Bellini, Cocktail alla mela verde  
Martini, Gin Tonic e Lemon, Succhi di Arancia Rossa e Ananas  
Coca Cola, Aranciata e Acqua minerale frizzante e naturale  
Assortimento di tartine miste*

~\*~\*~\*~

### **Angolo della Cacciagione**

*Mini Kebab di prosciutto di cinghiale, olive nere e perle di bufala  
Crostini al patè oca in coccio fiammato  
Crostini al patè toscano in coccio fiammato*

~\*~\*~\*~

### **Angolo del Gourmet**

*Frittatine a Vista alla Lampada con tartufo e verdure di orto  
Vellutata di ceci con gamberi, Zuppa di legumi con moscardini  
Mini parmigiane di zucchine e melanzane  
Mini Muffin salati amatriciana di pesto noci e pecorino*

~\*~\*~\*~

### **Angolo Il Pastore**

*Treccia di mozzarella ai tre colori, Ricotta di pecora con composta di pomodori secchi  
Forma di grana scavata con perle di uva nera  
Taglieri di formaggio dop con miele e composte in abbinamento*

~\*~\*~\*~

### **Angolo Il Norcino**

*Cesto di salamini piccanti e schiacciate e cinghiale  
Cesto di pane casareccio, pizza a listelli e selezione di grissini  
Roselline di Bresaola con rucola e scaglie di parmigiano  
Taglieri di salumi nostrani al taglio di coltello*

~\*~\*~\*~

### **Angolo della Tempura**

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

~\*~\*~\*~

### **Primi piatti serviti al tavolo**

*Trofie alle punte di Asparagi e Coriandoli di Guancia croccante  
Gnocchetti alla sorrentina*

~\*~\*~\*~

**Secondo piatto servito al tavolo**

*Sfogliata di roast beef con salse accompagnata da insalata di fagiolini e patate*

~\*~\*~\*~

**Sfizi e dolci**

*Bicchierini di mousse di frutta*

*Bicchierini di panna cotta e cream caramel con cioccolato, frutti di bosco, kiwi e caffè*

*Bicchierini di macedonia di anguria e melone con yogurt alla cannella*

*Bicchierini di babà al limone e limoncello*

*Crepes alla Lampada con arancia e al cioccolato*

*Torta alla frutta fresca di stagione, Torta Caprese, Torta Fragolosa*

*Vassoi di frutta fresca di stagione*

*Fontana di cioccolato con biscotteria e dadolata di frutta*

*Liquori e distillati, Caffè espresso*

~\*~\*~\*~

**Torta Nuziale**

*Torta Nuziale con brindisi su montatura*

~\*~\*~\*~

**Vini selezionati**

*Per Buffet: Vino Pinot bianco e Merlot rosso di nostra selezione*

*Per Buffet: Prosecco superiore di Valdobbiadene*

*Per Servizio al tavolo: Vino Bianco Verdicchio di Jesi Moncaro*

*Per Servizio al tavolo: Vino Rosso Morellino di Scansano*

*Per Torta e Buffet dolci: Spumante Berlucchi*

**Prezzi di vendita**

*Listino prezzi – FIORI D'ARANCIO*

---

## ANGOLI SELEZIONATI

### **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*

~\*~\*~\*~

**Prezzo Angolo**

*Listino prezzi – Aperitivo di benvenuto*

### **Angolo Sfizi salati serviti a giro braccio in mono porzioni**

*Cubo di tonno in crosta di bottarga e salsa d'avocado  
Crocchetta di pollo spolverata all'arancio  
Insalatina di ravanelli con gamberi al sakè  
Sushi di asparagi al crudo con spuma di caprino*

~\*~\*~\*~

**Prezzo Angolo**

*Listino prezzi – Aperitivo Sfizi salati*

### **Angolo Il Norcino**

*Prosciutto crudo al taglio con selezione di pane e grissini speciali  
Cesto di salamini piccanti, schiacciate e cinghiale  
Crostoni al ciauscolo di Visso  
Roselline di Bresaola con rucola e scaglie di parmigiano*

~\*~\*~\*~

**Prezzo Angolo**

*Listino prezzi – Angolo del Norcino*

### **Angolo Gourmet**

*Frittatine a Vista alla Lampada con tartufo e verdure dell'orto  
Zuppa di fagiolini con cozze servite in terracotta  
Mini parmigiane di zucchine e melanzane  
Mini polentine colorate farcite  
Medaglioni di zuccina con caprino*

~\*~\*~\*~

**Prezzo Angolo**

*Listino prezzi – Angolo Gourmet*

**Angolo della Cacciagione**

*Mini Kebab di prosciutto di cinghiale al taglio con olive nere e perle di bufala*

*Crostini al paté d'oca in coccio fiammato*

*Crostini in paté toscano in coccio fiammato*

~\*~\*~\*~

**Prezzo Angolo**

Listino prezzi - Angolo Cacciagione

**Angolo Il Pastore**

*Treccia di Bufala al tre colori*

*Forma di grana scavata con perle di uva nera*

*Ricottine Lopez con abbinamento di frutta*

*Taglieri di formaggio regionali con composte in abbinamento*

~\*~\*~\*~

**Prezzo Angolo**

Listino prezzi - Angolo Il Pastore

**Un soffio di mare**

*Carpaccio di salmone fresco con brunoise di mela smith e misticanza alla vinaigrette di olio di frantoio e aceto di mele*

*Coppe di martini con Gamberi marinati al cognac e bucce di pompelmo*

*Insalata di polipo ai mille colori*

*Insalata di mare alla mediterranea con julienne di ortaggi*

*Selezione di Ostriche*

*Soutè di cozze e vongole a Vista*

~\*~\*~\*~

**Prezzo Angolo**

Listino prezzi - Un soffio di mare

**Tempura a Vista**

*Assortimento di vegetali freschi di stagione, Fiori di zucca semplici e farciti*

*Mini suppli, Mozzarella in carrozza, Olive ascolane, Patatine fritte*

~\*~\*~\*~

**Prezzo Angolo**

Listino prezzi - Tempura a Vista

---

**Grigliata di carne mista a vista**

*Bocconcini di filetto, spiedini all'alloro, spiedini di castrato  
salsicette mignon, controfiletto di vitella in abbinamento olii aromatizzati al  
rosmarino e alla salvia, aceto balsamico*

~\*~\*~\*~

**Prezzo Angolo**

Listino prezzi - Grigliata di carne a vista

**CHOCAFE'**

*Tazzine al Tiramisù e Zabaione  
Specchi di Tartufini e cioccolatini speciali (ai fiori di lavanda, al peperoncino...)*

*Affogato al caffè*

*Caffè espresso con:*

*Caffè incontro con rum e cucchiaino fondente*

*Caffè viennese con cacao, cannella e panna*

*Caffè calabrese con liquirizia e cognac*

*Liquori e distillati in abbinamento*

~\*~\*~\*~

**Prezzo Angolo**

Listino prezzi - CHOCAFE'

**Buffet di Dolci**

*Mini Bigné al cioccolato e creme, Mini Cannoli siciliani*

*Aragostine farcite, Babà al rum e limoncello*

*Bicchierini di panna cotta, cream caramel con cioccolato, frutti di bosco kiwi e caffè*

*Assortimento di mousse alla frutta, Semifreddi alla fragola e nocciola*

*Tazzine al tiramisù e cioccolato, Cocottine di cream brulé*

*Crostata alla frutta, Mimosa alla crema chantilly e scaglie di cioccolato*

*Torta Caprese*

~\*~\*~\*~

**Prezzo Angolo**

Listino prezzi - Buffet di Dolci

**Angolo Sigari e rum**

*Selezioni di Sigari aromatizzati*

*Rum pampero selezione Especial*

~\*~\*~\*~

**Prezzo Angolo**

Listino prezzi - Angolo Sigari e Rum



***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 copriedia 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)*

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

## COCKTAIL CATERING SRL



### **DETTAGLIO ALLESTIMENTO ELEGANCE**

*(per tutte le schede ELEGANCE)*

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