

MENU BUSINESS LUNCH

Angolo rustico*:

Mortadella Bologna IGP
Salame campagnolo
Prosciutto crudo
Scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi
Pecorino dei colli Bolognesi
Piccole bufaline

**Accompagnato dall'assortimento dei nostri pani, crescente e focacce, stregchette e grissini*

Primo freddo | 1 a scelta tra:

Farro con piccole verdure
Riso venere con gamberi e zucchine
Mezze penne con pomodorini e pesto
Mezze maniche con fonduta di limone formaggio e menta
Cous cous con verdure

Pasta calda:

Lasagnetta alle verdure
Lasagnetta salsiccia e zucca,
Crespelle ricotta e spinaci
Lasagnetta bolognese
Rosetta prosciutto e formaggio
Cannelloni con piccole verdure

Secondo freddo / 1 a scelta tra:

Insalata di petto di galletto con verdure e scaglie di Parmigiano Reggiano
Roast beef con filanger e vinagrette al balsamico
Vitello tonnato
Petto di tacchino prosciuttato con asparagi e salsa alla senape
Fesa fumè con carciofi
Girello di vitello con mousse alle erbe aromatiche

Insalata composta:

Spinacini con speck e uova strapazzate
Soncino finocchi e arance, cetrioli salmone marinato caprino e olive
Tonno e fagioli bianchi
Quinoa con pesto di erbe feta e mandorle
Insalata con cetrioli sgombro affumicato e scorze di limone
Cesar salad
Insalata nizzarda
Insalata di manzo con verdure e pomodorini



Verdure:

Verdure grigliate
Patate prezzemolate
Zucchine profumate alla menta
Pomodori gratinati
Parmigiana di verdure
Gratin di patate
Tortini di verdure di stagione

Frutta:

(secondo stagionalità)

Tagliata di frutta mista
Carpaccio di ananas con scaglie di mandorla e sciroppo all'anice stellato
Fragole con menta e pepe di Timut
Melone e gocce di ristretto di porto
Pere al vino rosso
Mele cotte in vuoto con uvetta
Pinoli e amaretti

Bevande:

Acqua naturale e gasata
Coca Cola
Succhi di frutta



STOVIGLIATO MONOUSO | € 3,00 a persona

Piatti in polpa di cellulosa bianca
Bicchieri in materiale compostabile
Tovagliolini di carta
Posate in materiale compostabile

ALLESTIMENTI DA QUANTIFICARE SULLA BASE DELLA TIPOLOGIA DELL'EVENTO

Tavoli rotondi o rettangolari
Sedute
Mangiaimpiedi
Ombrelloni

SERVIZIO CAMERIERE

Eventuale personale di servizio comprensivo di allestimento, somministrazione di cibo e/o
bevande e disallestimento | € 25,00 l'ora

CONSEGNA | Quando non è previsto il cameriere

Bologna e nel raggio di 12 km dalla nostra sede € 12,00
Bologna centro € 18,00
Provincia di Bologna € 25,00

NOTE

Specifichiamo che idea in cucina possiede tutti i permessi sanitari e di somministrazione di alimenti e bevande obbligatori per svolgere l'attività di servizio catering

Tutti i suddetti prezzi sono iva esclusi

Proposta valida per 15 giorni dall'emanazione del preventivo

CHIAMACI ALLO 051 18894462 oppure SCRIVICI UNA MAIL info@ideaincucina.com