

## MENU BUSINESS LUNCH

### 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](mailto:info@ideaincucina.com)**