

MENU BANCHETTO

STUZZICHERIE SALATE un pezzo a testa

Pizzette
sfogliata farcita
focacce farcite
minisandwich
gallette farcite
crescenta farcita
quiche di verdure

ANGOLO RUSTICO

Mortadella Bologna IGP
Scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

Pani, Streghe, Grissini, Crescente

PRIMO FREDDO* | 1 A SCELTA TRA

Farro con piccole verdure e pecorino
Riso venere con gamberi e zucchine
Mezze penne con coulis di pomodoro, melanzane, mozzarella e ricotta salata
Riso giallo con pollo al curry e ortaggi di stagione
Cous cus con legumi e millepunti di verdure
Farfalline con pesto, cornetti e patatine

PRIMO CALDO | 1 A SCELTA TRA

Lasagne Bologna
Lasagnette (proposta stagionale)
Crespelle ricotta e spinaci
Rosette prosciutto e formaggio
Cannelloni con verdure pancetta e mandorle

SECONDO FREDDO | 1 A SCELTA TRA

Insalata di petto di galletto con verdure e scaglie di parmigiano
Roast beef con filanger e vinaigrette al balsamico
Vitello tonnato
Petto di tacchino prosciuttata con gli asparagi e salsa alla senape
Fesa fumé con carciofi
Girello di vitello con mousseline alle erbe aromatiche
Verdure grigliate, spinaci novelli con uova strapazzate e spek
Soncino finocchio e arance
Trevigiano feta e asparagi
Misticanza di insalate erbe germogli e fiori eduli

COSTO A PERSONA € 20,00

*per le tue
occasioni
importanti*



DESSERT

PASTICCERIA MIGNON | € 3,00 l'etto

Bignè
Tartellette alla frutta
Mousse mignon
Mini babà
Cestini di ricotta e arancio
Mini savarin



DESSERT IN BICCHIERINO | € 2,00 cadauno

Trilogia di cioccolato
Zuppa inglese
Zabaione e caffè chantilly e fragoline



CIOCCOLATINI ASSORTITI | € 4,00 l'etto

Vaniglia
Passion fruit
Pistacchio
Nocciola
Caffè



TORTA DELL'EVENTO

TORTA RETTANGOLARE | € 3,00 a porzione / € 30,00 al kg

Millefoglie con crema chantilly
Bavarese
Chantilly cuore di frutta
Crema pasticcera
Pan di Spagna, cioccolato

BEVANDE

VINI

Prosecco DOC Treviso Maschio dei Cavalieri € 6,00 a bottiglia
Prosecco DOCG Maschio dei Cavalieri millesimato € 10,00 a bottiglia
Prosecco DOC Treviso Rosé € 8,00 a bottiglia
Franciacorta Purabolla € 21,00 a bottiglia

SUCCHI DI FRUTTA

Succo di arancia € 3,80 lt. 1,5
Succo di ananas € 4,20 lt. 1,5

COCKTAIL

Orange bitter € 7,50 lt.
(succo di arancia, prosecco e Aperol)
Spritz € 7,50 lt. (
Aperol, prosecco e soda)
Hugo € 7,50 lt.
(prosecco, menta e sambuco)
Bellini € 7,00 lt.
(prosecco e succo pesca)
Rossini € 7,00 lt.
(prosecco e succo di fragola)

BIBITE

Coca-Cola € 3,50 lt. 1,5



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
Mangiainpiedi
Ombrelloni

SERVIZIO CAMERIERE | € 25,00 l'ora

Eventuale personale di servizio che comprende l'allestimento la somministrazione di cibo e/o bevande e il disallestimento

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**

RITIRO

Il menù può essere ritirato da voi presso *via Saliceto 11/2c a Bentivoglio*

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 inclusi

Proposta valida per 15 giorni dall'emanazione del preventivo

MODALITÀ DI PAGAMENTO

acconto del 50% alla conferma della data entro 15 giorni dall'invio del preventivo
saldo il giorno dell'evento