





CATERING E BANQUETING









COMPLEANNI E RINFRESCHI

TANTE SOLUZIONI PER **PICCOLE GRANDI** OCCASIONI

IL SERVIZIO DI CANTIERE CUCINA







QUANDO POSSO ORDINARE?

Ogni ordine deve essere fatto con un minimo di **48 ore di preavviso**. In alcuni periodo dell'anno potremmo richiedere anche un preavviso più lungo pertanto vi consigliamo, in generale, di non prenotare il vostro buffet a ridosso della data dell'evento

COME POSSO ORDINARE?

Tramite **TELEFONO**, dal lunedì al sabato, dalle 9:00 alle 12:00 e dalle 14:00 alle 18:00: 320 8983686 (Solange)
Tramite **E-MAIL**: cucina@cantierecucina.com

COME RICEVO I PRODOTTI?

I prodotti sono forniti su vassoi monouso politenati, pronti per essere messi sul tavolo del buffet

DOVE E QUANDO POSSO RITIRARE?

DOVE: c/o il nostro laboratorio, in via Lenin 38/A - Pappiana (PI) **QUANDO:** data e orari verranno concordati per ogni singolo ordine

FATE CONSEGNE A DOMICILIO?

Si, facciamo **consegne a domicilio**. Il costo della consegna varia a seconda della destinazione e verrà preventivato su richiesta. In alcuni periodo dell'anno **NON garantiamo** il servizio di consegna a domicilio



PROPOSTI DA NOI

Abbiamo studiato **2 menù** merenda per **bambini** e **2 menù** merenda per **adulti**, per facilitarvi nella scelta e offrirvi una selezione di prodotti dolci e salati adatti a molteplici occasioni

SCELTI DA VOI

In questo listino dedicato ai compleanni e rinfreschi troverete tanti **prodotti dolci e salati tra cui scegliere** per il vostro buffet!

E se nel nostro elenco non trovate un prodotto che volete offrire ai vostri ospiti richiedetecelo... faremo il possibile per accontentarvi!

PREZZI DEI PRODOTTI

I **prezzi** sono espressi **al chilo, iva 10% esclusa**. Dove possibile abbiamo indicato il numero di pezzi per chilo di prodotto, così da facilitarvi nella scelta dei quantitativi.

SERVIZI OPZIONALI

Ogni cliente può decidere di acquistare uno o più **servizi opzionali** a seconda del budget di cui dispone o del livello di organizzazione che intende affidare a **CANTIERE CUCINA**.

- **BEVERAGE**: soluzioni con bevande analcoliche, soluzioni con bevande alcoliche, aperitivi, open bar fine pasto
- APPARECCHIATURA monouso biodegradabile. A sostegno della tutela dell'ambiente CANTIERE CUCINA non fornisce, ove possibile, materiale usa e getta in plastica (prezzo a pagina 14)
- APPARECCHIATURA classica. Consultare il listino noleggio a pagina 15
- CAMERIERI di supporto agli ospiti sia per eventi a buffet che per eventi con pranzi o cene placee
- AFFITTO DI UNA LOCATION tra quelle da noi proposte
- ALLESTIMENTO DELLA LOCATION con tavoli, sedie, poltroncine, ombrelloni, pagode, gazebo, tenso strutture o altro tipo di allestimento

INTOLLERANZE F ALL FRGIF

Su richiesta realizziamo prodotti ad hoc per celiaci, intolleranti e allergici **Nota:** il numero di ospiti con intolleranze e allergie deve essere comunicato al momento dell'ordine

VEGETARIANI F VEGANI

Su richiesta realizziamo prodotti ad hoc per ospiti vegetariani o vegani **Nota:** il numero degli ospiti vegetariani o vegani deve essere comunicato al momento dell'ordine



PROPOSTI DA NOI

LA MERENDA DEI PICCOLI

5,00 € A BAMBINO (Ordine minimo 10 menù)

- · Focaccina con prosciutto crudo
- · Cornetto di sfoglia salame e scamorza
- · Croissant di pasta brioche con prosciutto cotto
- · Pizzetta di pane pomodoro e mozzarella
- · Panino al latte con nutella
- · Biscotto al cioccolato
- · Biscotto al burro con ciliegina (margherita)

7,00 € A BAMBINO (Ordine minimo 10 menù)

- · Focaccina con prosciutto crudo
- · Focaccina con mortadella
- · Croissant di pasta brioche con prosciutto arrosto
- · Pizzetta di pane pomodoro e mozzarella
- · Piccolo tramezzino prosciutto cotto e formaggio
- · Cornetto di sfoglia salame e scamorza
- · Panino al latte con nutella
- · Biscotto al cioccolato
- · Biscotto al burro con ciliegina (margherita)
- · Mini muffin al cioccolato

I prodotti sono forniti su vassoi bianchi o dorati politenati, pronti per essere messi sul tavolo del buffet La fornitura prevede nr. 1 pezzo a persona per ogni voce del menù CON QUESTI MENÙ SI POSSONO ACQUISTARE I NOSTRI SERVIZI OPZIONALI (PAG. 14 E 15)



PROPOSTI DA NOI

LA MERENDA DEI GRANDI

8,00 € A PERSONA (Ordine minimo 10 menù)

- · Bocconcini di pane alle olive verdi con pomodori, rucola e robiola,
- · Focaccina con verdure alla griglia
- · Scones alle noci con speck
- · Tramezzino tonno e uovo
- · Mini muffin salsiccia e stracchino
- · Cestino di frolla salata con mousse di gorgonzola e granella di noci
- · Tartellette con crema e frutta fresca
- · Bignè al cioccolato
- · Biscotto al cioccolato

10,00 € A PERSONA (Ordine minimo 10 menù)

- · Bocconcini di pane alle olive verdi con pomodori, rucola e robiola,
- · Focaccina con verdure alla griglia
- · Scones alle noci con speck
- · Tramezzino tonno e uovo
- · Bignè con chantilly al parmigiano
- · Cestino di frolla salata con mousse di gorgonzola e granella di noci
- · Tartellette con crema e frutta fresca
- · Bignè al cioccolato
- · Biscotto al cioccolato
- · Tiramisù monoporzione

I prodotti sono forniti su vassoi bianchi o dorati politenati, pronti per essere messi sul tavolo del buffet La fornitura prevede nr. 1 pezzo a persona per ogni voce del menù CON OUESTI MENIÙ SI POSSONO ACQUISTARE I NOSTRI SERVIZI

CON QUESTI MENÙ SI POSSONO ACQUISTARE I NOSTRI SERVIZI OPZIONALI (PAG. 14 E 15)









ISALATI

- · Danubio con varie farciture a scelta
- · Focaccia a taglio semplice
- Focaccia a taglio gusto noci, olive, multicereali, semi, con salsiccia, altro gusto a richiesta
 euro 7,00 al kg
- · Focaccia a taglio ripiena cotta o cruda
- euro 15,00 al kg

euro 18,00 al kg

euro 6,00 al kg

- Focaccine rustiche gusto noci, olive, multicereali etc. farcite con affettati (20/22 pz.) euro 18,00 al kg
- · Focaccine rustiche semplici farcite con affettati (20/22 pz.)

euro 16,00 al kg

· Muffin salati base farciti con affettati e/o formaggi (16/20 pz.)

euro 1,20 cad.

- Muffin salati (2/3 a scelta tra)* (20/25 pz.): ai 4 formaggi, al pesto, con carote e basilico, alle cipolle, con cipolle e pancetta, con cipolle e pomodorini secchi, con i broccoli, con pomodorini, ai funghi, con mais e provola, alle melanzane e feta, alle olive, con pancetta, con i peperoni, con pere e gorgonzola, con piselli e prosciutto, con ricotta e zucchine, con salsiccia e stracchino, con speck e noci, alle verdure assortite, con zucca e semi di papavero, muffin pizza euro 1,20 cad.
- · Mini muffin salati ripieni (vedi elenco precedente 40-45 pz.)

euro 18,00 al kg

· Panini al latte farciti con affettati (20/25 pz.)

euro 16,00 al kg

Panini special (2/3 a scelta tra)* (20/25 pz.): bocconcini di pane alle olive verdi con pomodori, rucola e robiola, bocconcini di pane alle olive verdi con pomodori, bufala e insalatina, bocconcini di pane al vino con pancetta, bocconcini di focaccia con cecina, bocconcini di focaccia al mais con lardo, pesto e insalatina, bocconcini di pane alle noci con bufala, pachino e origano, bocconcini di pane alle noci con verdure alla griglia, bocconcini di pane multicereali con salame, melanzane e pomodori secchi, bocconcini di focaccia classica con speck, brie e insalata, pasta fritta con prosciutto crudo, mini hamburger, mini cheese burger

IVA 10% ESCLUSA

6



• Pasticceria fresca salata (2/3 a scelta tra)* (20/30 pz.): baci di dama salati, bignè con chantilly al parmigiano, bignè con mousse alle noci e speck, bignè con mousse di fegatini e salsa all'arancia, bignè con mousse di formaggi, bignè con mousse di funghi, bignè con mousse di pecorino e pere, bignè con mousse di robiola e scarola, tartellette con crema di parmigiano e uva, tartellette con ratatouille e fonduta di taleggio, tartellette con spuma di melanzane e scamorza, tartellette insalata russa e polpettine di carne, tartellette porri e pancetta, tartellette prosciutto e aspic di verdure, tartine a specchio

euro 22,00 al kg

- Piccole tigelle farcite (2/3 a scelta tra)* (20/30 pz.): con crudo, squacquerone e rucola, con crudo, mozzarella e pomodori, con crudo, fontina e zucchine grigliate, con crudo, pecorino, pomodoro, pesto e lattuga, con cotto, mozzarella, pomodoro e basilico, con cotto, brie e pomodoro, con cotto, scamorza, rucola e zucchine, con salame toscano, pecorino e crema di olive, con salame milanese, gorgonzola e lattuga, con salame toscano, scamorza, peperoni e cipolle, con speck, gorgonzola e lattuga, con speck, brie e rucola, con speck, bufala, pomodoro, rucola e origano euro 18,00 al kg
- · Pizza margherita a taglio euro 8,00 al kg
- · Pizza vari gusti (wurstel, verdure, prosciutto etc.) a taglio

euro 10,00 al kg

· Pizzette di pane classiche (30/35 pz.)

euro 10,00 al kg

Pizzette di pane assortite (wurstel, verdure, prosciutto etc.)
 (30/35 pz.)
 euro 12,00 al kg

euro 18,00 al kg

· Pizzette di sfoglia (60/70 pz.)

NOTA: il quantitativo minimo di acquisto per prodotto è di 0,5 kg I prodotti sono forniti su vassoi monouso politenati, pronti per essere messi sul tavolo del buffet

* con 0,5 kg è possibile fare una scelta, fino a 2 kg è possibile fare due scelte, oltre i 2 kg è possibile fare 3 scelte







IVA 10% ESCLUSA







• Plumcake salati monoporzione (25/30 pz.) o grandi (2/3 a scelta tra)*: alla farina di farro con zucchine e menta, alla farina integrale con pomodori secchi e zucchine, con polpa di zucca e gorgonzola, con spinaci e ceci, con pancetta, di farina integrale con pomodoro e olive e mozzarella, alla farina multicereale con prosciutto e olive, con speck e radicchio, con speck e rucola, con verdure e formaggio

euro 18,00 al kg

- Rustici di sfoglia (2/3 a scelta tra)* (40/60 pz.): croissant con mousse di funghi, croissant con mousse di mortadella, croissant ricotta e spinaci, croissant con crema al gorgonzola, girelline con salame e scamorza, girelline con mousse di prosciutto cotto, mezzaluna con bresaola e robiola, mezzaluna con salame e ricotta, saccottino con melanzane e pomodorini secchi, saccottino radicchio e scamorza, saccottino brie e marmellata di cipolle, saccottino radicchio e mele, triangolino con prosciutto e mozzarella, triangolino con pecorino e pere speziate
- Scones farciti (2/3 a scelta tra)* (25/30 pz.): con prosciutto e stracchino, con salame e scamorza, mortadella e pomodorini secchi, ai piselli con pancetta, al pesto con zucchine alla griglia, alla zucca con spinaci e mozzarella, allo zenzero con speck e crema di noci

euro 18,00 al kg

• Sformati interi o monoporzione (2/3 a scelta tra)* (15/25 pz.): di asparagi, di broccoli e caprino, di carote alla cannella, di carote e gorgonzola, di carciofi e pancetta, di cavolfiore, di cavolfiore, uvetta e pinoli, di cavolo rosso e mele, di cavolo rosso, porri e cavolo verza, di fagioli al curry, di fagioli e radicchio rosso, gateau di patate, di patate, zucca e salsiccia, di patate e carciofi, di porri, di ricotta e pecorino, di ricotta e piselli, di ricotta e spinaci, di ricotta, porri e nocciole, di riso fritto al gorgonzola, di spinaci e taleggio, di verdure assortite, di zucca e ricotta, di zucchine e mandorle, di zucchine e pesto

euro 18,00 al kg

Strudel salati (2/3 a scelta tra)*: di broccoli e roquefort, di carciofi con robiola e nocciole, di carne e fagioli con zenzero e curry, di porri con speck e groviera, di prosciutto con funghi e fontina, di ragù di verdure e formaggio, di verdure con robiola e pollo al curry, di zucchine e ricotta al basilico

PARTY

- Tramezzini (2/3 a scelta tra)* (20/24 pz.): I CLASSICI maionese, prosciutto cotto e formaggio, maionese, salame e formaggio, maionese, tonno e pomodori, maionese, uova e insalata, maionese, uova e mousse di tonno PARTICOLARI con formaggio caprino e zucchine grigliate al prezzemolo e noci, con maionese, bresaola, rucola e grana, con maionese, prosciutto crudo e melanzane grigliate, con patè di olive, provola e bresaola, con pesto di rucola, ricotta e melanzane grigliate, con ricotta al limone, speck e insalata, con ricotta, speck, funghi e radicchio, con salame, pomodori secchi e carciofini
- Torte salate (2/3 a scelta tra): ai funghi, ai carciofi, con cavolo rosso e mele, con cavolo rosso e gorgonzola, con cipolle, con melanzane e pomodorini secchi, con patate, cipolla e formaggio, con pesto di frutta secca e pancetta, con radicchio e funghi, con radicchio e groviera, di asparagi e mortadella, di scarola e prosciutto, di verdure miste, di verdure miste e pancetta, di zucchine, quiche con pere e salvia e fontina, quiche di cavoli, broccoli e caciotta, quiche lorraine, quiche con zucca e bietola, tarte tatin ai carciofi, tarte tatin alla cipolla
- Vol au vent (2/3 a scelta tra)* (40/60 pz.): con crema alle noci, con crema di formaggio e speck, con crema di formaggio e granella di noci, con crema di olive, con mousse di funghi, con mousse di mortadella e pistacchi, con mousse di pollo al rosmarino, con mousse di prosciutto e curry, con mousse di prosciutto e olive, con mousse di radicchio e gorgonzola, con pere e formaggio, con ricotta al pesto

Wurstel in sfoglia (65/70 pz.)

euro 22,00 al kg euro 18,00 al kg

euro 18,00 al kg

NOTA: il quantitativo minimo di acquisto per prodotto è di 0,5 kg I prodotti sono forniti su vassoi monouso politenati, pronti per essere messi sul tavolo del buffet

* con 0,5 kg è possibile fare una scelta, fino a 2 kg è possibile fare due scelte, oltre i 2 kg è possibile fare 3 scelte















· Bignè varie creme (30/35 pz.)

· Biscotti al cocco e cioccolato (40/50 pz.)

· Biscotti in pasta di mandorle (50/60 pz.)

· Cake pops con decorazioni classiche

euro 23,00 al kg

euro 18,00 al kg

euro 20,00 al kg

euro 1,00 cad.

· Cheese Cake vari gusti (crude): ai frutti di bosco, al caffè, al limone, al melone, alla nocciola, alla nutella, arancia e cannella, banana e cioccolato, cioccolato bianco e lamponi, con gelè di fragole, con panna e frutta fresca, yogurt e fichi, tiramisù, triplo cioccolato, euro 22,00 al kg tropicale

· Cheese Cake vari gusti (cotte): New York, al cioccolato, alla zucca, euro 22,00 al kg cioccolato e pere

· Ciambellone

euro 18,00 al kg

· Crostata alla marmellata assortite, a taglio

euro 18,00 al kg

· Crostatine formato piccolo (marmellata e nutella) euro 0,80 cad.

· Crostatine formato grande (marmellata e nutella) euro 1,20 cad.

· Cupcakes vari gusti semplici o

euro 1,2/2,00 cad.

· Muffin e Cupcakes (2/3 a scelta tra)*: al cioccolato, alla banana, american muffin, banana e cioccolato, cocco e pistacchi, fragole e cioccolato bianco, fragole e mandorle, limone e vaniglia, mela e cannella, yogurt e mirtilli, yogurt e panna euro 1,20 cad. + euro 0,80 cad. CON FROSTY

· Panini al latte farciti con nutella (20/25 pz.)

euro 16,00 al kg

· Pasticceria secca assortita (biscotti di frolla misti) (50/60 pz.)

euro 20,00 al kg

• Plumcake dolci monoporzione (25/30 pz.) o grandi (2/3 a scelta tra)*: ai mandarini, al cioccolato, al limone, al pistacchio, all'inglese, alla nutella, allo yogurt, cocco e cioccolato, pere e cioccolato, pistacchio e arancia, pistacchio e cioccolato euro 18,00 al kg

- Scones farciti (2/3 a scelta tra)* (25/30 pz.): con marmellata, con marmellata e panna acida, con nutella, con panna e frutta di stagione, all'uva passa con crema pasticciera, alla frutta secca con la panna
- · Tartellette con crema e frutta fresca di stagione (circa 24 pz.)

euro 23,00 al kg euro 22,00 al kg

TORTE A TAGLIO

- · Caprese al limone
- · Charlotte alle mele (o ad altra frutta a richiesta)
- · Charlotte semifreddo al torrone
- · Clafoutis all'uva
- · Clafoutis alle albicocche
- · Clafoutis alle ciliege
- · Clafoutis alle pesche
- · Crostata con composta di fichi e noci
- · Crostata con crema al limone
- · Crostata con mascarpone e cioccolata o fichi
- · Crostata con ricotta e uvetta o gocce di cioccolato
- · Crostata di cacao, pere e ricotta
- · Crostata di mele e cannella
- · Crostata di pere e cioccolato
- · Crostata di ricotta e cioccolata bianca
- · Crostata di riso

NOTA: il quantitativo minimo di acquisto per prodotto è di 0,5 kg I prodotti sono forniti su vassoi monouso politenati, pronti per essere messi sul tavolo del buffet

* con 0,5 kg è possibile fare una scelta, fino a 2 kg è possibile fare due scelte, oltre i 2 kg è possibile fare 3 scelte



















- · Meringata ai frutti di bosco
- · Meringata fragola e cioccolato
- · Rotolo al cioccolato con crema al cioccolato bianco
- · Rotolo con crema alla nocciola
- Strudel
- · Strudel di pere
- · Tiramisù
- · Tiramisù alla frutta
- · Torta Afrika
- · Torta al cioccolato
- · Torta alle fragole
- · Torta del nonno o della nonna
- · Torta di mele
- · Torta di riso
- · Torta foresta nera
- · Torta mimosa
- · Torta Rocher
- · Torta Sacher
- · Torta sbrisolona
- · Torta tenerina al cioccolato
- · Zuppa inglese
- · Whoopie

euro 1,50 cad.

NOTA: il quantitativo minimo di acquisto per prodotto è di 0,5 kg I prodotti sono forniti su vassoi monouso politenati, pronti per essere messi sul tavolo del buffet

IVA 10% ESCLUSA



^{*} con 0,5 kg è possibile fare una scelta, fino a 2 kg è possibile fare due scelte, oltre i 2 kg è possibile fare 3 scelte

TORTA DA CERIMONIA

- Torta Millefoglie farcita con creme su richiesta (esempio pasticciera, chantilly, cioccolato, nocciola, crema mascarpone + scaglie cioccolato o frutta fresca) decorata con panna e scritta su richiesta
- Torta Pan di Spagna classica o al cacao, con bagna alcolica (e non) farcita con creme su richiesta (esempio pasticciera, chantilly, cioccolato, nocciola, crema mascarpone + scaglie cioccolato o frutta fresca) decorata con panna e scritta su richiesta
- Torta di frutta, con crema pasticciera e frutta fresca
 (se ne consigliano 100 gr a persona)
 euro 23,00 al kg
- Torta in pasta di zucchero con decorazione a scelta,
 prezzo a partire da
 5,00 euro a porzione

PER OGNI TORTA: è possibile realizzare un topper tridimensionale, in pasta di zucchero, raffigurante uno o più soggetti richiesti dal cliente (tema cartoon, tema religioso, tema ludico etc.) Il topper non si deteriora e può essere conservato per molto tempo. Il costo può variare tra **i 20,00** e i **100,00 euro**, a seconda della dimensione e della rappresentazione richiesta. Verrà fatto un preventivo ad hoc dopo aver visionato il soggetto richiesto











SERVIZI OPZIONALI

APPARECCHIATURA MONOUSO

2,00 € A PERSONA

Piatti in polpa di cellulosa, posate in mater-bi, bicchieri e calici in PLA, tovaglioli di carta

SOLUZIONI BEVANDE

2,00 € A PERSONA

Acqua naturale e gassata Lilia in bottiglia da 1 lt, (1 bottiglia ogni 3 persone), Coca-Cola e Fanta da 1,5 lt., succhi di frutta Sterilgarda da 1 lt (500 ml a persona totali)

4,00 € A PERSONA

Acqua naturale e gassata Lilia in bottiglia da 1 lt, (1 bottiglia ogni 3 persone), Coca-Cola e Fanta da 1,5 lt. succhi di frutta Sterilgarda da 1 lt (500 ml a persona totali) Spumante **Brut** Fattoria Uccelliera (1 bottiglia ogni 6 persone)

BEVANDE - PREZZI A BOTTIGLIA

· Acqua Lilia da 1 lt, naturale e gassata	euro 1,00
· Succhi Sterilgarda 1 lt,	euro 1,20

(Arancia - AČE - Ananas - Pera - Albicocca - Pesca) · Coca-Cola e Fanta da 1,5 lt

Vino bianco e rosso Soluva Fattoria Uccelliera euro 8,00

· Spumante **Brut** Fattoria Uccelliera

· Spumante dolce **Sciandor** Moscato Banfi **euro 6,5**

IVA 22% ESCLUSA

 $\left(14\right)$



euro 1,70

euro 10,00

NOLEGGIO

UNA FESTA SENZA PENSIERI? L'APPARECCHIATURA LA LAVIAMO NO!!

Piatti piani, 1 cesta da 50 pezzi	euro 15,00
Piatti fondi, 1 cesta da 50 pezzi	euro 15,00
Piatti dessert, 1 cesta da 50 pezzi	euro 15,00
Flûte in cristallo, cesta da 36 pezzi	euro 11,00
Calici vino, cesta da 16 pezzi	euro 5,00
Tumbler acqua, cesta da 25 pezzi	euro 8,00
Tazzine da caffè con piattino e cucchiaino, cesta da 24 pezzi	euro 15,00
POSATE: Forchette, coltelli, cucchiai, forchettina o cucc	euro 0,30 cad. chiaino dessert

NOTA: nel prezzo del noleggio è compresa la pulizia delle stoviglie. Ve le consegnamo pulite, ce le riportate sporche!

RITIRO PRESSO LA NOSTRA SEDE

Richieste di consegne e/o ritiri verranno preventivati a parte







EVENTI PER LA **FAMIGLIA**



EVENTI BUSINESS



COMPLEANNI E RINFRESCHI



MENÙ TAKE AWAY









Via Lenin 38/A | 56017 Pappiana (Pl 320 8983686 (Solange) cucina@cantierecucina.com

www.cantierecucina.com