

PROPOSTE DI MENÙ



SENZA GLUTINE

Un'ampia selezione di prodotti **senza glutine** da scegliere per comporre il proprio menù. Su richiesta si possono preparare specifiche pietanze non presenti tra le seguenti proposte, oppure effettuare un servizio di cucina espresso, sia presso la vostra location sia presso la **nostra struttura**.



E TU, CHE TIPO DI PRODOTTO SEI?



APERICENA

5 prodotti a scelta tra

- Bocconcini di quinoa: con zucchine, con ceci, con patate e formaggio, con verdure al curry, con zucca e spinaci, con melanzane, con radicchio e cavolfiore, speziate al sesamo
- Biscotti salati: con semi vari, al formaggio, alle olive, alle noci, al miglio, capperi e origano, acciughe e finocchio, cantuccini alle arachidi
- Cheese Cake salate a taglio o monoporzione: al salmone, alle erbe aromatiche, alle olive, con prosciutto
- Clafoutis salati: salmone e verdure, ciliegini, pancetta e verdure, zucca e pomodorini, verdure miste ed erbe
- Crostini di pane: ai fegatini, salmone, crema di crostacei, cozze e pomodorini, gamberetti e crema di avocado, crema di lenticchie
- Frittini misti: crocchette, polpettine di carne, polpettine piselli e ricotta, polpettine ai porri, polpettine di salmone, crocchette di melanzane, polpettine tonno e ricotta, polpettine di pollo, crocchette di carciofi, arancini di riso, arancini di spaghetti, tempura di verdure
- Macaron salati varie farciture
- Muffin salati: verdure, salsiccia e stracchino, olive, peperoni, piselli e prosciutto, zucchine, misto formaggi, pancetta
- Panini farciti con affettati, formaggi, verdure alla griglia, altra farcitura a richiesta
- Pasticceria salata: bignoline e tartellette con varie mousses, baci di dama con farciture assortite
- Pizza a taglio oppure pizzette singole: margherita, con verdure, patate e rosmarino, cipolle, tonno, altro condimento a richiesta
- Plumcake salati, a taglio oppure monoporzione: verdure miste, zucchine e formaggio, speck e rucola, prosciutto e olive, pancetta e radicchio
- Polpettine di miglio: semplici, con verdure miste, con verdure singole, con pancetta, con tonno, con salmone
- Rustici di sfoglia ripieni: fagottini, croissant, saccottini, girelline con ripieni di verdure, affettati e formaggi
- Sformati a taglio oppure monoporzione: carote, ricotta e spinaci, gateau, verdure assortite, pesto e zucchine, pudding di verdure, riso fritto al gorgonzola, broccoli, gamberi, carciofi e pancetta, soufflé di patate
- Timballo di miglio con ratatouille di verdure
- Timballo di miglio con peperoni e fiori di zucca
- Tramezzini triangolari o quadrati verticali
- Torte salate a taglio oppure monoporzione: quiche, verdure assortite, finocchi, ricotta e spinaci, patate, prosciutto piselli e formaggio, carciofi e pancetta



PREZZO A PERSONA euro 12,00

Allattamento buffet: compreso nel prezzo

Consegna: inclusa nel prezzo entro 10 km dal laboratorio. Per distanze maggiori verrà preventivata a parte

Nota: nel prezzo non sono comprese bevande, apparecchiatura, servizio di supporto agli ospiti e gestione location evento. Verranno preventivati a parte su specifica richiesta



Un'ampia selezione di prodotti **senza glutine** da scegliere per comporre il proprio menù. Su richiesta si possono preparare specifiche pietanze non presenti tra le seguenti proposte, oppure effettuare un servizio di cucina espresso, sia presso la vostra location sia presso la **nostra struttura**.



CENA A BUFFET O PLACÉE

Soluzione 1

ANTIPASTI (5 a scelta tra)

- Bocconcini di quinoa: con zucchine, con ceci, con patate e formaggio, con verdure al curry, con zucca e spinaci, con melanzane, con radicchio e cavolfiore, speziate al sesamo
- Biscotti salati: con semi vari, al formaggio, alle olive, alle noci, al miglio, capperi e origano, acciughe e finocchio, cantuccini alle arachidi
- Crostini di pane: ai fegatini, salmone, crema di crostacei, cozze e pomodorini, gamberetti e crema di avocado, crema di lenticchie
- Clafoutis salati: salmone e verdure, ciliegini, pancetta e verdure, zucca e pomodorini, verdure miste ed erbe
- Frittini misti: crocchette, polpettine di carne, polpettine piselli e ricotta, polpettine ai porri, polpettine di salmone, crocchette di melanzane, polpettine tonno e ricotta, polpettine di pollo, crocchette di carciofi, arancini di riso, arancini di spaghetti, tempura di verdure
- Muffin salati: verdure, salsiccia e stracchino, olive, peperoni, piselli e prosciutto, zucchine, misto formaggi, pancetta
- Panini farciti con affettati, formaggi, verdure alla griglia, altra farcitura a richiesta
- Plumcake salati, a taglio oppure monoporzione: verdure miste, zucchine e formaggio, speck e rucola, prosciutto e olive, pancetta e radicchio
- Polpettine di miglio: semplici, con verdure miste, con verdure singole, con pancetta, con tonno, con salmone
- Rustici di sfoglia ripieni: fagottini, croissant, saccottini, girelline con ripieni di verdure, affettati e formaggi
- Sformati a taglio oppure monoporzione: carote, ricotta e spinaci, gateau, verdure assortite, pesto e zucchine, pudding di verdure, riso fritto al gorgonzola, broccoli, gamberi, carciofi e pancetta, soufflé di patate
- Timballo di miglio: con ratatouille di verdure, con peperoni e fiori di zucca
- Tramezzini triangolari o quadrati verticali
- Torte salate a taglio oppure monoporzione: quiche, verdure assortite, finocchi, ricotta e spinaci, patate, prosciutto piselli e formaggio, carciofi e pancetta

PRIMI PIATTI (1 o più a scelta tra, per un totale di 1 porzione a persona)*

- Cannelloni di carne
- Cannelloni ricotta e spinaci
- Conchiglioni con crema di carciofi e prosciutto
- Crespelle al grano saraceno con prosciutto e zucchine
- Crespelle ai funghi
- Crespelle alla fiorentina
- Gnocchetti di polenta ai funghi
- Gnocchi di patate gratinati ai quattro formaggi

PROPOSTE DI MENÙ



SENZA GLUTINE

Un'ampia selezione di prodotti **senza glutine** da scegliere per comporre il proprio menù. Su richiesta si possono preparare specifiche pietanze non presenti tra le seguenti proposte, oppure effettuare un servizio di cucina espresso, sia presso la vostra location sia presso la **nostra struttura**.



E TU, CHE TIPO DI PRODOTTO SEI?



PRIMI PIATTI (soluzione 1) - CENE BUFFET O PLACÉE

- Gnocchi alla sorrentina
- Lasagnetta zucchine e pesto di mandorle
- Lasagne alla bolognese
- Lasagne vegetariane
- Polenta pasticciata
- Riso al forno con melanzane e pecorino
- Timballo di pasta alla carbonara
- Timballo di pasta asparagi e prosciutto
- Timballo di pasta ricotta, verdure, olive e pinoli
- Timballo di pasta speck e zucchine
- Timballo di riso ai funghi
- Timballo di riso con carciofi e formaggio
- Timballo di riso con cime di rapa e farina di mais
- Timballo di riso crema di zucca e radicchio
- Timballo di riso speck e robiola

* ogni 10 commensali è possibile scegliere un primo diverso, considerando che la porzione è sempre 1 a persona. (esempio: 10 persone 1 primo, 25 persone 3 primi diversi per un totale di 25 porzioni)



PREZZO A PERSONA euro 18,00

Allestimento buffet: compreso nel prezzo

Consegna: inclusa nel prezzo entro 10 km dal laboratorio. Per distanze maggiori verrà preventivata a parte

Nota: nel prezzo non sono comprese bevande, apparecchiatura, servizio di supporto agli ospiti e gestione location evento. Verranno preventivati a parte su specifica richiesta

PROPOSTE DI MENÙ



SENZA GLUTINE

Un'ampia selezione di prodotti **senza glutine** da scegliere per comporre il proprio menù. Su richiesta si possono preparare specifiche pietanze non presenti tra le seguenti proposte, oppure effettuare un servizio di cucina espresso, sia presso la vostra location sia presso la **nostra struttura**.



E TU, CHE TIPO DI PRODOTTO SEI?



CENA A BUFFET O PLACÉE

Soluzione 2

ANTIPASTI (5 a scelta tra)

- Bocconcini di quinoa: con zucchine, con ceci, con patate e formaggio, con verdure al curry, con zucca e spinaci, con melanzane, con radicchio e cavolfiore, speziate al sesamo
- Biscotti salati: con semi vari, al formaggio, alle olive, alle noci, al miglio, capperi e origano, acciughe e finocchio, cantuccini alle arachidi
- Crostini di pane: ai fegatini, salmone, crema di crostacei, cozze e pomodorini, gamberetti e crema di avocado, crema di lenticchie
- Clafoutis salati: salmone e verdure, ciliegini, pancetta e verdure, zucca e pomodorini, verdure miste ed erbe
- Frittini misti: crocchette, polpettine di carne, polpettine piselli e ricotta, polpettine ai porri, polpettine di salmone, crocchette di melanzane, polpettine tonno e ricotta, polpettine di pollo, crocchette di carciofi, arancini di riso, arancini di spaghetti, tempura di verdure
- Muffin salati: verdure, salsiccia e stracchino, olive, peperoni, piselli e prosciutto, zucchine, misto formaggi, pancetta
- Panini farciti con affettati, formaggi, verdure alla griglia, altra farcitura a richiesta
- Plumcake salati, a taglio oppure monoporzione: verdure miste, zucchine e formaggio, speck e rucola, prosciutto e olive, pancetta e radicchio
- Polpettine di miglio: semplici, con verdure miste, con verdure singole, con pancetta, con tonno, con salmone
- Rustici di sfoglia ripieni: fagottini, croissant, saccottini, girelline con ripieni di verdure, affettati e formaggi
- Sformati a taglio oppure monoporzione: carote, ricotta e spinaci, gateau, verdure assortite, pesto e zucchine, pudding di verdure, riso fritto al gorgonzola, broccoli, gamberi, carciofi e pancetta, soufflé di patate
- Timballo di miglio: con ratatouille di verdure, con peperoni e fiori di zucca
- Tramezzini triangolari o quadrati verticali
- Torte salate a taglio oppure monoporzione: quiche, verdure assortite, finocchi, ricotta e spinaci, patate, prosciutto piselli e formaggio, carciofi e pancetta

PRIMI PIATTI (1 o più a scelta tra, per un totale di 1 porzione a persona)*

- Cannelloni di carne
- Cannelloni ricotta e spinaci
- Conchiglioni con crema di carciofi e prosciutto
- Crespelle al grano saraceno con prosciutto e zucchine
- Crespelle ai funghi
- Crespelle alla fiorentina
- Gnocchetti di polenta ai funghi
- Gnocchi di patate gratinati ai quattro formaggi

PROPOSTE DI MENÙ



SENZA GLUTINE

Un'ampia selezione di prodotti **senza glutine** da scegliere per comporre il proprio menù. Su richiesta si possono preparare specifiche pietanze non presenti tra le seguenti proposte, oppure effettuare un servizio di cucina espresso, sia presso la vostra location sia presso la **nostra struttura**.



E TU, CHE TIPO DI PRODOTTO SEI?



PRIMI PIATTI (soluzione 2) - CENE BUFFET O PLACÉE

- Gnocchi alla sorrentina
- Lasagnetta zucchine e pesto di mandorle
- Lasagne alla bolognese
- Lasagne vegetariane
- Polenta pasticciata
- Riso al forno con melanzane e pecorino
- Timballo di pasta alla carbonara
- Timballo di pasta asparagi e prosciutto
- Timballo di pasta ricotta, verdure, olive e pinoli
- Timballo di pasta speck e zucchine
- Timballo di riso ai funghi
- Timballo di riso con carciofi e formaggio
- Timballo di riso con cime di rapa e farina di mais
- Timballo di riso crema di zucca e radicchio
- Timballo di riso speck e robiola

* ogni 10 commensali è possibile scegliere un primo diverso, considerando che la porzione è sempre 1 a persona. (esempio: 10 persone 1 primo, 25 persone 3 primi diversi per un totale di 25 porzioni)

DESSERT (1 o più a scelta tra, per un totale di 1 porzione a persona)*

- Budino alla ricotta
- Bavarese: alla vaniglia, alla fragola, alla banana, al cioccolato, al cioccolato bianco
- Budino mele e vaniglia
- Cheese Cake
- Crostata alla ricotta
- Crostata con crema all'arancia e gocce di cioccolato
- Crostata con crema pasticceria e frutta fresca
- Crostata con marmellate
- Crostata di mele e cannella
- Fondant al cioccolato e frutti di bosco
- Mousse vari gusti: al pistacchio, al limone, al cioccolato, al cioccolato bianco
- Muffin vari gusti: vaniglia, cacao, fragole, banana, frutti di bosco, limone, ananas, pera e yogurt
- Plumcake vari gusti: cioccolato, vaniglia, yogurt

PROPOSTE DI MENÙ



SENZA GLUTINE

Un'ampia selezione di prodotti **senza glutine** da scegliere per comporre il proprio menù. Su richiesta si possono preparare specifiche pietanze non presenti tra le seguenti proposte, oppure effettuare un servizio di cucina espresso, sia presso la vostra location sia presso la **nostra struttura**.



E TU, CHE TIPO DI PRODOTTO SEI?



DESSERT (soluzione 2) - CENE BUFFET O PLACÉE

- Tiramisù
- Torta alle noci
- Torta allo yogurt
- Torta carote e mandorle
- Torta Caprese al cioccolato
- Torta Caprese al limone
- Torta crema e arancia
- Torta del nonno e della nonna
- Torta di mele e mandorle
- Torta di pere e cioccolato alla cannella
- Torta Foresta Nera
- Torta Jamaica
- Torta Mimosa
- Torta Tenerina

* ogni 10 commensali è possibile scegliere un dessert diverso, considerando che la porzione è sempre 1 a persona. (esempio: 10 persone 1 dessert, 25 persone 3 dessert diversi per un totale di 25 porzioni)



PREZZO A PERSONA euro 22,00

Allattamento buffet: compreso nel prezzo

Consegna: inclusa nel prezzo entro 10 km dal laboratorio. Per distanze maggiori verrà preventivata a parte

Nota: nel prezzo non sono comprese bevande, apparecchiatura, servizio di supporto agli ospiti e gestione location evento. Verranno preventivati a parte su specifica richiesta



Un'ampia selezione di prodotti **senza glutine** da scegliere per comporre il proprio menù. Su richiesta si possono preparare specifiche pietanze non presenti tra le seguenti proposte, oppure effettuare un servizio di cucina espresso, sia presso la vostra location sia presso la **nostra struttura**.



CENA A BUFFET O PLACÉE

Soluzione 3

ANTIPASTI (5 a scelta tra)

- Bocconcini di quinoa: con zucchine, con ceci, con patate e formaggio, con verdure al curry, con zucca e spinaci, con melanzane, con radicchio e cavolfiore, speziate al sesamo
- Biscotti salati: con semi vari, al formaggio, alle olive, alle noci, al miglio, capperi e origano, acciughe e finocchio, cantuccini alle arachidi
- Crostini di pane: ai fegatini, salmone, crema di crostacei, cozze e pomodorini, gamberetti e crema di avocado, crema di lenticchie
- Clafoutis salati: salmone e verdure, ciliegini, pancetta e verdure, zucca e pomodorini, verdure miste ed erbe
- Frittini misti: crocchette, polpettine di carne, polpettine piselli e ricotta, polpettine ai porri, polpettine di salmone, crocchette di melanzane, polpettine tonno e ricotta, polpettine di pollo, crocchette di carciofi, arancini di riso, arancini di spaghetti, tempura di verdure
- Muffin salati: verdure, salsiccia e stracchino, olive, peperoni, piselli e prosciutto, zucchine, misto formaggi, pancetta
- Panini farciti con affettati, formaggi, verdure alla griglia, altra farcitura a richiesta
- Plumcake salati, a taglio oppure monoporzione: verdure miste, zucchine e formaggio, speck e rucola, prosciutto e olive, pancetta e radicchio
- Polpettine di miglio: semplici, con verdure miste, con verdure singole, con pancetta, con tonno, con salmone
- Rustici di sfoglia ripieni: fagottini, croissant, saccottini, girelline con ripieni di verdure, affettati e formaggi
- Sformati a taglio oppure monoporzione: carote, ricotta e spinaci, gateau, verdure assortite, pesto e zucchine, pudding di verdure, riso fritto al gorgonzola, broccoli, gamberi, carciofi e pancetta, soufflé di patate
- Timballo di miglio: con ratatouille di verdure, con peperoni e fiori di zucca
- Tramezzini triangolari o quadrati verticali
- Torte salate a taglio oppure monoporzione: quiche, verdure assortite, finocchi, ricotta e spinaci, patate, prosciutto piselli e formaggio, carciofi e pancetta

PRIMI PIATTI (1 o più a scelta tra, per un totale di 1 porzione a persona)*

- Cannelloni di carne
- Cannelloni ricotta e spinaci
- Conchiglioni con crema di carciofi e prosciutto
- Crespelle al grano saraceno con prosciutto e zucchine
- Crespelle ai funghi
- Crespelle alla fiorentina
- Gnocchetti di polenta ai funghi
- Gnocchi di patate gratinati ai quattro formaggi

PROPOSTE DI MENÙ



SENZA GLUTINE

Un'ampia selezione di prodotti **senza glutine** da scegliere per comporre il proprio menù. Su richiesta si possono preparare specifiche pietanze non presenti tra le seguenti proposte, oppure effettuare un servizio di cucina espresso, sia presso la vostra location sia presso la **nostra struttura**.



E TU, CHE TIPO DI PRODOTTO SEI?



PRIMI PIATTI (soluzione 3) - CENE BUFFET O PLACÉE

- Gnocchi alla sorrentina
- Lasagnetta zucchine e pesto di mandorle
- Lasagne alla bolognese
- Lasagne vegetariane
- Polenta pasticciata
- Riso al forno con melanzane e pecorino
- Timballo di pasta alla carbonara
- Timballo di pasta asparagi e prosciutto
- Timballo di pasta ricotta, verdure, olive e pinoli
- Timballo di pasta speck e zucchine
- Timballo di riso ai funghi
- Timballo di riso con carciofi e formaggio
- Timballo di riso con cime di rapa e farina di mais
- Timballo di riso crema di zucca e radicchio
- Timballo di riso speck e robiola

* ogni 10 commensali è possibile scegliere un primo diverso, considerando che la porzione è sempre 1 a persona. (esempio: 10 persone 1 primo, 25 persone 3 primi diversi per un totale di 25 porzioni)

SECONDI PIATTI E CONTORNI (1 o più a scelta tra, per un totale di 1 porzione a persona)*

- Arista di maiale farcita
- Arrosto di tacchino in crosta di prosciutto
- Arista in agrodolce all'aceto di mele
- Arrosto alla panna
- Arrosto in crosta alla frutta secca
- Filetto di manzo in crosta di sfoglia
- Filetto di maiale al caramello e arancia
- Involtini di pollo o tacchino
- Polpettone
- Polpettone in crosta con fiocchi di mais
- Rollè di tacchino

PROPOSTE DI MENÙ



SENZA GLUTINE

Un'ampia selezione di prodotti **senza glutine** da scegliere per comporre il proprio menù. Su richiesta si possono preparare specifiche pietanze non presenti tra le seguenti proposte, oppure effettuare un servizio di cucina espresso, sia presso la vostra location sia presso la **nostra struttura**.



E TU, CHE TIPO DI PRODOTTO SEI?



SECONDI PIATTI (soluzione 3) - CENE BUFFET O PLACÉE

- Spezzatino con polenta
- Spezzatino di agnello ai porri e carciofi
- Caponata
- Peperoni gialli in salsa rossa
- Ratatouille
- Tartiflette
- Vellutata di zucca e patate ai pistacchio
- Verdure con salsa di soia e anacardi
- Verdure grigliate
- Verdure ripiene

* ogni 10 commensali è possibile scegliere un secondo con contorno diverso, considerando che la porzione è sempre 1 a persona. (esempio: 10 persone 1 secondo con contorno, 25 persone 3 secondi con 3 contorni diversi per un totale di 25 porzioni)

DESSERT (1 o più a scelta tra, per un totale di 1 porzione a persona)*

- Budino alla ricotta
- Bavarese: alla vaniglia, alla fragola, alla banana, al cioccolato, al cioccolato bianco
- Budino mele e vaniglia
- Cheese Cake
- Crostata alla ricotta
- Crostata con crema all'arancia e gocce di cioccolato
- Crostata con crema pasticceria e frutta fresca
- Crostata con marmellate
- Crostata di mele e cannella
- Fondant al cioccolato e frutti di bosco
- Mousse vari gusti: al pistacchio, al limone, al cioccolato, al cioccolato bianco
- Muffin vari gusti: vaniglia, cacao, fragole, banana, frutti di bosco, limone, ananas, pera e yogurt
- Plumcake vari gusti: cioccolato, vaniglia, yogurt
- Tiramisù
- Torta alle noci
- Torta allo yogurt

PROPOSTE DI MENÙ



SENZA GLUTINE

Un'ampia selezione di prodotti **senza glutine** da scegliere per comporre il proprio menù. Su richiesta si possono preparare specifiche pietanze non presenti tra le seguenti proposte, oppure effettuare un servizio di cucina espresso, sia presso la vostra location sia presso la **nostra struttura**.



E TU, CHE TIPO DI PRODOTTO SEI?



DESSERT (soluzione 3) - CENE BUFFET O PLACÉE

- Torta carote e mandorle
- Torta Caprese al cioccolato
- Torta Caprese al limone
- Torta crema e arancia
- Torta del nonno e della nonna
- Torta di mele e mandorle
- Torta di pere e cioccolato alla cannella
- Torta Foresta Nera
- Torta Jamaica
- Torta Mimosa
- Torta Tenerina

* ogni 10 commensali è possibile scegliere un dessert diverso, considerando che la porzione è sempre 1 a persona. (esempio: 10 persone 1 dessert, 25 persone 3 dessert diversi per un totale di 25 porzioni)



PREZZO A PERSONA euro 30,00

Allestimento buffet: compreso nel prezzo

Consegna: inclusa nel prezzo entro 10 km dal laboratorio. Per distanze maggiori verrà preventivata a parte

Nota: nel prezzo non sono comprese bevande, apparecchiatura, servizio di supporto agli ospiti e gestione location evento. Verranno preventivati a parte su specifica richiesta