



## CATERING E BANQUETING



## MENÙ **EVENTI BUSINESS**

PRENDITI LA GIUSTA **PAUSA**

# IL SERVIZIO DI CANTIERE CUCINA



## SCELTI DA VOI

I nostri menù sono interamente personalizzabili: è possibile comporli in piena autonomia scegliendo fra le tante pietanze proposte. E se volete qualche piatto non presente nell'elenco, richiedetecelo... Faremo il possibile per accontentarvi!

## I PREZZI DEI MENÙ

I prezzi indicati nelle nostre proposte possono subire variazioni a seconda del numero di partecipanti o di specifiche richieste del singolo cliente.

Gli accordi effettivi verranno presi tramite preventivo ad hoc inviato ad ogni cliente a mezzo email. La proposta economica inviata, una volta accettata secondo le modalità concordate, non subirà più alcuna variazione di prezzo

## LA QUOTA COMPRENDE

- La preparazione del menù, che avviene nel nostro laboratorio con prodotti freschi e di stagione
- Numero adeguato di camerieri per il supporto agli ospiti
- Tavoli per l'allestimento del buffet e tavolini da appoggio
- La nostra apparecchiatura

## LA QUOTA NON COMPRENDE

- L'iva al 10%
- Il noleggio della location
- L'allestimento e l'apparecchiatura completa per pranzi o cene seduti

## ALTRA APPARECCHIATURA E ALLESTIMENTI

---

Per eventi business particolari e di pregio, è possibile richiedere una diversa apparecchiatura, scegliendo tra quelle disponibili presso il nostro fornitore di fiducia. Il costo verrà preventivato a parte

Per le vostre cene di gala, qualora la location scelta non disponesse di tavoli, sedie e di altro allestimento necessario allo svolgimento dell'evento, forniremo tutto il necessario: tavoli rotondi o rettangolari, sedie di vario stile, tavolini bar e poltroncine, guardaroba, open bar. Potete scegliere l'allestimento più adatto tra quelli disponibili presso il nostro fornitore di fiducia. Il costo verrà preventivato a parte

## LA QUALITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI

---

Il VINO e il PROSECCO proposti sono della **cantina Fattoria Uccelliera o Torre a Cenaia**, salvo richieste diverse (si faccia riferimento alla nostra carta dei vini)

Le VERDURE e la FRUTTA vengono acquistate presso distributori locali e negozi a filiera corta

La maggior parte delle MATERIE PRIME (farine, latticini, olio e.v.o., carni e affettati) sono di **origine italiana o Toscana**

CANTIERE CUCINA non acquista prodotti precotti o preconfezionati perché lavora artigianalmente le materie prime e produce interamente le pietanze proposte

## MENÙ PER TUTTE LE STAGIONI

---

Le pietanze che vi proponiamo vengono preparate sempre utilizzando prodotti freschi e di stagione. Ogni nostro menù può essere riadattato e modificato a seconda del periodo dell'anno in cui lo volete realizzare. Il presente menù è generico: di volta in volta verranno presentati preventivi e menù specifici

## INTOLLERANZE E ALLERGIE

---

Su richiesta realizziamo menù ad hoc per celiaci, intolleranti e allergici

**Nota:** il numero di ospiti con intolleranze e allergie deve essere comunicato entro e non oltre 3 giorni dalla data dell'evento

## VEGETARIANI E VEGANI

---

Su richiesta realizziamo menù ad hoc per ospiti vegetariani o vegani

**Nota:** il numero degli ospiti vegetariani o vegani deve essere comunicato entro e non oltre 3 giorni dalla data dell'evento



# I NOSTRI BREAK



## COFFEE BREAK

### SOLUZIONE 1

- Caffè, decaffeinato, gin seng e orzo espressi, thé caldo (o thé freddo a seconda della stagione), latte caldo, latte freddo, succhi di frutta assortiti, acqua oligominerale naturale e gassata
- Assortimento budini di riso, crostatine con marmellata, crostatine con crema pasticciera, crostatine con crema al cioccolato, muffin
- Tramezzini
- Frutta fresca di stagione

PREZZO A PERSONA **EURO 5,00 + IVA 10%**

### SOLUZIONE 2

- Caffè, decaffeinato, gin seng e orzo espressi, thé caldo (o thé freddo a seconda della stagione), latte caldo, latte freddo, succhi di frutta assortiti, acqua oligominerale naturale e gassata
- Torte a taglio (1/2/3 a scelta tra)\*: ciambella fondente alle noci; ciambellone; ciambellone agli agrumi; ciambellone bicolore; crostata di pere, cioccolato e ricotta; crostata con la marmellata; plumcake yogurt; plumcake agrumi; plumcake yogurt e cocco; torta all'ananas; torta con grano saraceno; torta di banane; torta di carote; torta di carote e yogurt; torta di mele; torta di mele, zenzero e cannella; torta di pere e cioccolato; torta morbida al cocco
- Panini e focaccine con affettati e vegetariani
- Frutta fresca di stagione

PREZZO A PERSONA **EURO 5,00 + IVA 10%**

### SOLUZIONE 3

- Caffè, decaffeinato, gin seng e orzo espressi, thé caldo (o thé freddo a seconda della stagione), latte caldo, latte freddo, succhi di frutta assortiti, acqua oligominerale naturale e gassata
- Assortimento di paste mignon da colazione: sfoglie, cornetti, girelle, treccine
- Pizzette di pane, valdostane
- Frutta fresca di stagione

PREZZO A PERSONA **EURO 5,00 + IVA 10%**

### SOLUZIONE 4

- Caffè, decaffeinato, gin seng e orzo espressi, thé caldo (o thé freddo a seconda della stagione), latte caldo, latte freddo, succhi di frutta assortiti, acqua oligominerale naturale e gassata
- Assortimento di paste mignon da colazione: sfoglie, cornetti, girelle, treccine
- Tramezzini
- Panini e focaccine farcite con affettati, formaggi e vegetariani
- Frutta fresca di stagione

PREZZO A PERSONA **EURO 6,00 + IVA 10%**

## SERVIZIO

### APPARECCHIATURA

Tovaglie e salvamacchia di stoffa, tovaglioli di carta, bicchieri in vetro, piatti in ceramica, posate in acciaio inox, tazzine in ceramica

### PERSONALE DI SERVIZIO

Numero di camerieri adeguato al numero di ospiti

\* fino a 20 ospiti è possibile fare 1 scelta, da 21 a 50 ospiti è possibile fare 2 scelte, oltre i 50 ospiti è possibile fare 3 scelte





# TEA E SNACK BREAK

(ideale per il pomeriggio)

## SOLUZIONE 1 - TEA BREAK

- Caffè, decaffeinato, gin seng e orzo espressi, thé e tisane caldi vari gusti (o thé freddo a seconda della stagione), latte caldo, latte freddo, succhi di frutta assortiti, acqua oligominerale naturale e gassata
- Pasticceria secca assortita (misto biscotti artigianali)
- Pasticceria fresca assortita (bignoline, tartellette, cannolini, mini diplomatici)
- Frutta fresca di stagione

PREZZO A PERSONA **EURO 5,00 + IVA 10%**

## SOLUZIONE 2

- Caffè espresso, decaffeinato, gin seng e orzo espressi, thé caldo (o thé freddo a seconda della stagione), latte caldo, latte freddo, succhi di frutta assortiti, acqua oligominerale naturale e gassata
- Torte a taglio (1/2/3 a scelta tra)\*: caprese al limone; cheesecake al cioccolato; crostata al cacao con arance; crostata di mele e cannella; crostata fichi e noci; crostata di ricotta; crostata mandorlata; crumb cake al cioccolato; torta al farro con frangipane e fragole; torta di cioccolato con pistacchi e nocciole; torta di cioccolato e mandorle; torta di farro e ricotta; torta di riso; torta frangipane; torta morbida di arance, nocciole e cioccolato
- Pizzette di pane e focaccia ripiena cotta (spinaci e mozzarella, prosciutto cotto e mozzarella)
- Frutta fresca di stagione

PREZZO A PERSONA **EURO 5,00 + IVA 10%**

### SOLUZIONE 3

- Caffè espresso, decaffeinato, gin seng e orzo espressi, thé caldo (o thé freddo a seconda della stagione), latte caldo, latte freddo, succhi di frutta assortiti, acqua oligominerale naturale e gassata
- Pasticceria fresca assortita (bignoline, tartellette, cannolini, mini diplomatici)
- Assortimento di rustici di sfoglia: pizzette, wurstel, saccottini farciti, croissant farciti
- Frutta fresca di stagione

PREZZO A PERSONA **EURO 5,00 + IVA 10%**

### SOLUZIONE 4

- Caffè espresso, decaffeinato, gin seng e orzo espressi, thé caldo (o thé freddo a seconda della stagione), latte caldo, latte freddo, succhi di frutta assortiti, acqua oligominerale naturale e gassata
- Pasticceria secca assortita (misto biscotti artigianali)
- Panini e focaccine farcite con affettati, formaggi e vegetariani
- Frutta fresca di stagione

PREZZO A PERSONA **EURO 5,00 + IVA 10%**

## SERVIZIO

#### APPARECCHIATURA

Tovaglie e salvamacchia di stoffa, tovaglioli di carta, bicchieri in vetro, piatti in ceramica, posate in acciaio inox, tazzine in ceramica

#### PERSONALE DI SERVIZIO

Numero di camerieri adeguato al numero di ospiti

\* fino a 20 ospiti è possibile fare 1 scelta, da 21 a 50 ospiti è possibile fare 2 scelte, oltre i 50 ospiti è possibile fare 3 scelte



# I NOSTRI SANDWICH LUNCH



## BUFFET SALATO

A SCELTA TRA

- Assortimento di **panini e focaccine** con affettati, formaggi e vegetariani
- Danubio
- **Misto sfoglie** (1/2/3 a scelta tra)\*: cornetti con pesto di pomodorini secchi e melanzane; cornetti con pesto alla genovese e zucchine; fagottini radicchio e gorgonzola; fagottini mousse di prosciutto e zucchine; girelline salame e scamorza; girelline mousse di mortadella e pistacchi; saccottini con con mousse di spinaci\*\*; saccottini pomodoro e mozzarella; saccottini mousse speck e noci
- **Muffin salati** (1/2/3 a scelta tra)\*: 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
- **Piadine o Tigelle mignon** (1/2/3 a scelta tra)\*: 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
- **Pizza a taglio** assortita (1/2/3 a scelta tra)\*: margherita, rossa, con patate, speck e mascarpone, salame e scamorza, prosciutto cotto, ai quattro formaggi, vegetariana



- **Plumcake salati** (1/2/3 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
- Quadrotti di **focaccia ripiena** cotta: mozzarella e spinaci\*\*, mozzarella e prosciutto, salsiccia e stracchino
- **Strudel** (1/2/3 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
- **Torte salate** (1/2/3 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
- Tramezzini assortiti

\* fino a 20 ospiti è possibile fare 1 scelta, da 21 a 50 ospiti è possibile fare 2 scelte, oltre i 50 ospiti è possibile fare 3 scelte

\*\* questo prodotto potrebbe essere surgelato





# DESSERT

## DESSERT A SCELTA TRA

- Frutta fresca di stagione o macedonia di frutta accompagnata da crema pasticciera al limone
- Pasticceria secca assortita (misto biscotti artigianali)
- Misto **pasticceria fresca** mignon (bignoline, tartellette, cannolini, mini diplomatici)
- **Torte a taglio** (1/2/3 a scelta tra)\*: charlotte alle mele; charlotte alle pere; charlotte con yogurt agli agrumi; cheesecake; cheesecake al cioccolato; crostata ricotta e uvetta (o cioccolato); crostata di fichi e noci; crostata mandorlata; crostata con pere e crema al caramello; tiramisù; torta al cioccolato, peperoncino e frutti rossi; torta arancia, nocciola e cioccolato; torta del nonno o della nonna; torta di cioccolato e mandorle; torta di mele zenzero e cannella; torta tenerina al cioccolato; zuppa inglese

## BEVANDE

- Acqua oligominerale naturale e gassata
- Succhi di frutta assortiti
- Vino (su richiesta e con maggiorazione di prezzo)
- Caffè espresso

\* fino a 20 ospiti è possibile fare 1 scelta, da 21 a 50 ospiti è possibile fare 2 scelte, oltre i 50 ospiti è possibile fare 3 scelte

\*\* questo prodotto potrebbe essere surgelato

# SERVIZIO

## APPARECCHIATURA

Tavoli da buffet con tovaglie e coprimalta di stoffa, tovaglioli di carta, piatti, posate e bicchieri in materiale monouso compostabile

## PERSONALE DI SERVIZIO

assente (presente solo in fase di allestimento e smontaggio)

# PREZZI

3 prodotti a scelta buffet salato e 1 dessert - bevande e servizio

PREZZO A PERSONA **EURO 13,00 + IVA 10%**

4 prodotti a scelta buffet salato e 1 dessert *oppure* 3 prodotti a scelta buffet salato e 2 dessert - bevande e servizio

PREZZO A PERSONA **EURO 15,00 + IVA 10%**

5 prodotti a scelta buffet salato e 1 dessert *oppure* 4 prodotti a scelta buffet salato e 2 dessert - bevande e servizio

PREZZO A PERSONA **EURO 17,00 + IVA 10%**

**NOTA:** è possibile richiedere il servizio con apparecchiatura classica e camerieri



# I NOSTRI LIGHT LUNCH A BUFFET



## ANTIPASTI A SCELTA TRA

- Bastoncini di pollo alle mandorle e bastoncini di pollo al cocco
- **Bicchierini di polenta** (1/2/3 a scelta tra)\*: crema al gorgonzola con gherigli di noci, crema di formaggio e speck, ragù di salsiccia all'origano, salsa di borlotti al pomodoro, salsa di funghi\*\* al pomodoro, salsa di funghi\*\* e salsiccia
- **Bruschette assortite** (1/2/3 a scelta tra)\*: caponata, caprese, crema al basilico e pomodorini, crema di lenticchie, crema di parmigiano e speck, funghi\*\*, hummus, paté di fegatini, zucchine e taleggio, salsiccia e stracchino, speck con brie e radicchio
- **Cheesecake salate** (1/2/3 a scelta tra)\*: al prosciutto, alla barbabietola con dadolata di verdure di stagione, alle erbe, gorgonzola con granella di noci, olive e capperi, pesto e pomodorini
- Insalata di pollo classica
- Insalata di pollo con il riso venere
- Insalata di tacchino con anacardi e senape
- **Insalate fantasia** con bocconcini di focaccia (1/2/3 a scelta tra)\*:
  - Broccoli, cavoli e indivia
  - Fave, pecorino e pancetta croccante
  - Finocchi e arance con pinoli e uvetta
  - Indivia, frutta fresca e frutta secca
  - Insalata capricciosa (*carote, sedano rapa, groviera, prosciutto cotto, maionese, senape*)
  - Insalata greca (*feta, lattuga (o iceberg), olive nere greche, cipolle rosse, cetrioli, pomodori da insalata, origano*)
  - Insalata nizzarda (*uova, cetrioli, peperoni, carciofi\*\* (o fave), tonno pomodori, olive nere, acciughe, cipollotto*)
  - Insalata pantasca (*patate, cipolle rosse, olive nere, origano, capperi, pomodori ciliegino e pachino*)
  - Insalata primavera (*cetrioli, pomodori, ravanelli, lattuga, erba cipollina fresca, primosale, emulsione allo yogurt*)
  - Insalata tirolese (*orzo, speck scamorza affumicata e cetriolini*)

- Insalatina, champignon, pancetta croccante e aceto balsamico
  - Patate, cetrioli e olive, con dressing aromatico
  - Radicchio rosso, speck e ananas
  - Rucola, champignon, grana e noci
  - Rucola, barbabietola, ravanelli, noci
  - Spinaci freschi in foglia, pere e noci
- **Involtini di verdure** (1/2/3 a scelta tra)\*: melanzane alla mediterranea, di melanzane con speck e brie, melanzane con pesto di rucola e ricotta, peperoni con scamorza e pancetta croccante, zucchine con crudo e robiola, zucchine con prosciutto arrosto e stracchino, zucchine con provola dolce e prosciutto cotto, verza con zucca e bacon, verza con riso e salsiccia
  - **Misto cereali** (1/2/3 a scelta tra)\*: cous cous con verdure di stagione e polpette speziate, cous cous vegetariano (verdure, legumi, frutta), farro con verdure di stagione, farro al pesto con pomodorini e scaglie di ricotta salata, farro con fagiolini\*\* e uova, misto cereali con verdure alla griglia, pomodorini e frutta di stagione, pappa col pomodoro, panzanella
  - **Misto frittura** - temperatura ambiente (1/2/3 a scelta tra)\*: crocchette di patate, crocchette patate e speck, crocchette di piselli\*\*, crocchette di pollo e piselli\*\*, crocchette di riso con provola e prosciutto, crocchette salsiccia e semolino, polpette ai formaggi assortiti, polpette di carciofi\*\*, polpette di carne, polpette di ceci, polpette di melanzane, polpette prosciutto cotto e mandorle, suppli di riso
  - **Muffin salati** (1/2/3 a scelta tra)\*: 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

\* fino a 20 ospiti è possibile fare 1 scelta, da 21 a 50 ospiti è possibile fare 2 scelte, oltre i 50 ospiti è possibile fare 3 scelte

\*\* questo prodotto potrebbe essere surgelato





# ANTIPASTI

- **Misto sfoglie** (1/2/3 a scelta tra)\*: cornetti con la pancetta, cornetti con melanzane e pomodorini secchi, fagottini radicchio e scamorza, fagottini brie e marmellata di cipolle, girelline con salame e scamorza, girelline con mousse di prosciutto cotto, mezzaluna con bresaola e robiola, mezzaluna con salame e ricotta, saccottino radicchio e mele, saccottino ricotta e spinaci\*\*, triangolino con prosciutto e mozzarella, triangolino con pecorino e pere speziate
- Parmigiana di melanzane
- **Plumcake salati** (1/2/3 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
- **Quadrotti di clafoutis** (1/2/3 a scelta tra)\*: con i carciofi\*\*, con bufala e melanzane, con carote al curry, con cipolle e pancetta, con fagiolini\*\* e pomodori, con melanzane e pomodorini, con pomodorini e olive, con porri e patate, con porri e zafferano, con spinaci\*\* al sesamo, con verdure miste allo zafferano, con zucca e pomodorini, con zucchine e prosciutto crudo
- **Sformati monoporzione assortiti** (1/2/3 a scelta tra)\*: di asparagi, di bietole\*\* e patate, di broccoli e caprino, di carciofi\*\*, di carciofi\*\* e pancetta, di carote e gorgonzola, di carote alla cannella, di cavolfiore, di cavolo rosso e mele, gateau di patate, di porri, di ricotta e piselli\*\*, di ricotta e spinaci\*\*, di verdure assortite, di zucca e ricotta, di zucca e taleggio, di zucchine e mandorle, di zucchine e patate
- **Strudel** (1/2/3 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
- **Torte salate** (1/2/3 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

- **Verdure alla griglia:** melanzane, peperoni, radicchio e zucchine con bocconcini di focaccia e pane
- **Verdure ripiene:** melanzane, peperoni e zucchine ripieni, con carne o vegetariane
- **Voulevant (1/2/3 a scelta tra)\*:** 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

## PRIMI PIATTI

1/2/3 A SCELTA TRA\*

- Cannelloni di carne gratinati al pomodoro
- Cannelloni zucca e ricotta
- Conchiglioni ripieni con formaggio e gratinati al pomodoro
- Conchiglioni ripieni con crema di carciofi\*\* e prosciutto
- Conchiglioni ripieni con melanzane e salsiccia, gratinati con fonduta di scamorza
- Conchiglioni ripieni con ricotta e spinaci\*\* gratinati al pomodoro
- Crespelle ai funghi\*\* gratinati al pomodoro
- Crespelle al formaggio con la zucca
- Crespelle al gorgonzola con mostarda di pere
- Crespelle alla crema di funghi\*\* e fonduta di fontina
- Crespelle alla crema di noci
- Crespelle alle erbe di campo con fonduta al pecorino e pinoli

\* fino a 20 ospiti è possibile fare 1 scelta, da 21 a 50 ospiti è possibile fare 2 scelte, oltre i 50 ospiti è possibile fare 3 scelte

\*\* questo prodotto potrebbe essere surgelato





# PRIMI PIATTI

- Crespelle con carciofi\*\* e provola
- Crespelle di verdura
- Crespelle porri e salsiccia
- Crespelle radicchio, speck e fontina
- Crespelle radicchio e provola
- Crespelle radicchio e gorgonzola
- Crespelle ricotta, erbe aromatiche e pomodoro fresco
- Crespelle ricotta e spinaci\*\*
- Gnocchi ai 4 formaggi
- Gnocchi alla romana
- Gnocchi alla romana con pecorino e pomodoro fresco
- Gnocchi di patate con crema di carciofi\*\* e pecorino
- Gnocchi di patate con crema di melanzane, pomodorini e ricotta salata
- Gnocchi di patate con crema di noci
- Gnocchi di patate con crema di zucca e pecorino
- Gnocchi di polenta e verza agli aromi
- Gnocchi di ricotta con pomodoro e pesto di maggiorana
- Gnocchetti di spinaci\*\* in salsa di taleggio
- Involtoni di tagliatelle nel radicchio rosso
- Lasagne ai carciofi\*\* con ricotta e capperi
- Lasagne al ragù bianco con crema di asparagi
- Lasagne alla norma
- Lasagne alla bolognese
- Lasagne con bietole\*\*, nocciole e speck
- Lasagne con ragù di cortile
- Lasagne con ragù di salsiccia e melanzane
- Lasagne con zucca gialla e verdure invernali
- Lasagne con zucca e funghi\*\*
- Lasagne con zucchini e porri
- Lasagne pesto e zucchini
- Lasagne vegetariane



- Polenta al gorgonzola
- Polenta con cavolfiore e speck
- Polenta pasticciata con funghi\*\* e salsiccia
- Polenta pasticciata ai funghi\*\*
- Timballo di maccheroni con ragù e melanzane
- Timballo di pasta alla sorrentina
- Timballo di pasta con fave e guanciale
- Timballo di pasta con prosciutto cotto e verdure di stagione
- Timballo di pasta con ragù e formaggio
- Timballo di riso allo zafferano con piselli\*\* e pancetta
- Timballo di riso ai carciofi\*\* (con o senza pancetta)
- Timballo di riso con fave, piselli\*\* e carciofi\*\*
- Timballo di riso con zucca
- Timballo di riso con zucca e gorgonzola
- Timballo di riso gorgonzola e funghi\*\*
- Timballo di riso mele e speck
- Timballo di riso primavera
- Timballo di riso radicchio e provola
- Timballo di riso ragù e piselli\*\*
- Zuppa toscana

\* fino a 20 ospiti è possibile fare 1 scelta, da 21 a 50 ospiti è possibile fare 2 scelte, oltre i 50 ospiti è possibile fare 3 scelte

\*\* questo prodotto potrebbe essere surgelato





## LE PASTE FREDDDE PRIMAVERA/ESTATE

1/2/3 A SCELTA TRA\*

- Pasta al curry (con pollo e mele)
- Pasta al pesto di ricotta e pomodori
- Pasta bufala, pomodorini e caciotta
- Pasta con melanzane e pomodorini secchi
- Pasta con melone, cipollotti e speck
- Pasta con melone e formaggi
- Pasta con peperoni, melanzane e frutta secca
- Pasta con peperoni e olive
- Pasta con pesto e zucchine
- Pasta con pesto, fagiolini\*\* e patate
- Pasta con verdure alla griglia e primosale
- Pasta con verdure aromatizzate e pancetta
- Pasta esotica (verdure di stagione, ananas, curry)
- Trofie pesto di rucola, pomodorini e ricotta salata

## SECONDI PIATTI

1/2/3 A SCELTA TRA\*

- Arista al forno
- Arista all'arancia al forno
- Arrosto di maiale con le mele
- Arrosto di maiale con miele e salvia
- Bocconcini di manzo in pizzaiola rustica
- Bocconcini di pollo o tacchino in panatura aromatica
- Bocconcini di pollo (o tacchino) al limone
- Bocconcini di pollo (o tacchino) agli agrumi

- Bocconcini di pollo (o tacchino) allo zenzero
- Involtini alla siciliana
- Involtini di manzo alle melanzane
- Peposo
- Polpettone di melanzane
- Polpettone di carne
- Polpettone vegetariano
- Rollè di tacchino
- Rollè di melanzane e zucchine
- Scaloppine ai funghi\*\*
- Scaloppine al vino bianco
- Spezzatino di carni bianche con olive nere
- Spezzatino di manzo agli agrumi
- Spezzatino di manzo in agrodolce con le pere
- Straccetti di pollo al cardamomo
- Straccetti di pollo alla sorrentina
- Stracotto
- Straccetti di pollo alla sorrentina
- Stracotto

\* fino a 20 ospiti è possibile fare 1 scelta, da 21 a 50 ospiti è possibile fare 2 scelte, oltre i 50 ospiti è possibile fare 3 scelte

\*\* questo prodotto potrebbe essere surgelato





## CONTORNI

1/2/3 A SCELTA TRA\*

- Insalata di pomodori all'origano
- Insalata mista
- Patate al forno
- Piselli saltati
- Verdure di campo saltate
- Verdure miste al forno

## DESSERT

1/2/3 A SCELTA TRA\*

- Frutta fresca di stagione o macedonia di frutta accompagnata da crema pasticciera al limone
- Pasticceria secca assortita (misto biscotti artigianali)
- Misto **pasticceria fresca** mignon (bignoline, tartellette, cannolini, mini diplomatici)
- **Torte a taglio** (1/2/3 a scelta tra)\*: charlotte alle mele; charlotte alle pere; charlotte con yogurt agli agrumi; cheesecake; cheesecake al cioccolato; crostata ricotta e uvetta (o cioccolato); crostata di fichi e noci; crostata mandorlata; crostata con pere e crema al caramello; tiramisù; torta al cioccolato, peperoncino e frutti rossi; torta arancia, nocciola e cioccolato; torta del nonno o della nonna; torta di cioccolato e mandorle; torta di mele zenzero e cannella; torta tenerina al cioccolato; zuppa inglese

## BEVANDE

- Acqua oligominerale naturale e gassata
- Vino bianco e rosso Fattoria Uccelliera o Torre a Cenaia
- Bevande gassate (solo su richiesta)
- Caffè espresso

# SERVIZIO

## APPARECCHIATURA

Tovaglie e salvamacchia di stoffa, tovaglioli di carta, bicchieri in vetro, piatti in ceramica, posate in acciaio inox, tazzine in ceramica

## PERSONALE DI SERVIZIO

Numero di camerieri adeguato al numero di ospiti

# PREZZI

2 antipasti, primi e dessert *oppure* 2 antipasti, secondi e dessert  
bevande e servizio

**PREZZO A PERSONA EURO 18,00 + IVA 10%**

3 antipasti, primi e dessert *oppure* primi e secondi e dessert  
*oppure* 3 antipasti, secondi e dessert - bevande e servizio

**PREZZO A PERSONA EURO 20,00 + IVA 10%**

1 antipasto, primi, secondi e dessert - bevande e servizio

**PREZZO A PERSONA EURO 22,00 + IVA 10%**

2 antipasti, primi, secondi e dessert - bevande e servizio

**PREZZO A PERSONA EURO 24,00 + IVA 10%**



# I NOSTRI APERITIVI



## BUFFET SALATI

- **Cheesecake salate** (1 a scelta tra): agli asparagi, ai fagiolini\*\*, al gorgonzola con miele e granella di noci, al pecorino con gelè di vino rosso, alle erbe, barbabietola e tartarre di crudité di stagione, bresaola e scaglie di parmigiano, ceci e rosmarino, cipollotti e rosmarino, olive e capperi, pesto e pomodorini, pesto misto con tartarre di zucchine, pomodorini secchi e timo, prosciutto e melone
- **Cestini salati** (1 a scelta tra): cestini di brisee con caponata, cestini di brisee con tartarre di avocado, pomodoro e feta, cestini di brisee con tartarre di zucchine al pesto, cestini alla ricotta con crumble di verdure, cestini alla ricotta con funghi\*\* trifolati al prezzemolo, cestino di frolla salata con dadolata di verdure e pompelmo, cestino di frolla salata con mousse di formaggio e uva, cestino di frolla salata con mousse di speck e noci
- **Misto bicchierini in vellutata** (1 a scelta tra): caprese, caviale di melanzane alla menta fresca, caviale di zucchine e crema al gorgonzola, caviale di zucchine con crema al taleggio, crema di broccoli\*\* all'arancia, crema di cannellini con bocconcini di salsiccia, crema di carote alla cannella con crumble al gorgonzola, crema di cavolfiore con cipolla caramellata, crema di cavolfiore con crumble pinoli e uvetta, crema di ceci con polpettina di pane, crema di ceci e granella di nocciole, crema di gorgonzola e noci, crema di patate e filettini di carciofi\*\* stufati, crema di piselli\*\* con quenelle alla ricotta, crema di piselli\*\* alla curcuma con radicchio croccante, crema di pollo con crostini, crema di porri, crema di porri con dadolata di patate al rosmarino, gazpacho, gazpacho di anguria, vellutata di ricotta alle erbe con julienne di crudité, vellutata di zucca con spuma alla robiola
- **Panini finger food** (2 a scelta tra): 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 multicereali con salame, melanzane e pomodori secchi, bocconcini di focaccia classica con speck, brie e insalata

- **SFOGLIE - Cannoli** (1 a scelta tra): cannoli con mousse di funghi\*\*, cannoli con mousse di mortadella e pistacchi, cannoli con mousse di ricotta al pesto e taggiasche, cannoli con crema di piselli\*\* e pinoli, cannoli con crema al gorgonzola e granella di noci
- **SFOGLIE - Cornetti** (1 a scelta tra): cornetti con la pancetta, cornetti con melanzane e mousse di pomodorini secchi, cornetti con mousse di radicchio e scamorza, cornetti con pesto e zucchine, cornetti con crema alle noci
- **SFOGLIE - Saccottini** (1 a scelta tra): saccottino con brie e crema di cipolle, saccottino con salame e scamorza, saccottino con bresaola e robiola, saccottino con salame e ricotta, saccottino radicchio e mele, saccottino ricotta e spinaci\*\*, saccottino con prosciutto e mozzarella
- **SFOGLIE - Voulevant** (1 a scelta tra): 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
- **Panna cotta salata** (1 a scelta tra): panna cotta al gorgonzola con granella di noci, panna cotta al parmigiano con crema di funghi\*\*, panna cotta al pecorino con cuore di pere, panna cotta al pecorino con miele e noci, panna cotta al taleggio con tartarre di zucchine, panna cotta allo zenzero con cipolle in agrodolce, panna cotta allo zafferano con gelè di vino rosso
- **PASTICCERIA - bignè** (1 a scelta tra): bignè con chantilly al parmigiano, bignè con crema di asparagi, 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
- **PASTICCERIA - tartellette** (1 a scelta tra): tartellette con crema di parmigiano e uva, tartellette con dadolata di verdure 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

\*\* questo prodotto potrebbe essere surgelato





# SALATI

- **Tigelle mignon** (1 a scelta tra): 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
- **Quadrotti di clafoutis** (1 a scelta tra): con i carciofi\*\*, con bufala e melanzane, con carote al curry, con cipolle e pancetta, con fagiolini\*\* e pomodori, con melanzane e pomodorini, con pomodorini e olive, con porri e patate, con porri e zafferano, con spinaci\*\* al sesamo, con verdure miste allo zafferano, con zucca e pomodorini, con zucchine e prosciutto crudo
- **Spiedini estivi** (1/2/3 a scelta tra)\*:
  - Avocado, scamorza e speck
  - Caciocavallo e pesca
  - Fragola, scamorza e kiwi
  - Melone, peperoni grigliati e rucola
  - Pera e formaggio
  - Pomodoro, mozzarella e olive
  - Prosciutto e melone
  - Prosciutto e kiwi
  - Salamino, pesca, pomodori
  - Speck e ananas
- Tartine a specchio
- **Tramezzini** (1/2/3 a scelta tra)\*: 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

\* fino a 20 ospiti è possibile fare 1 scelta, da 21 a 50 ospiti è possibile fare 2 scelte, oltre i 50 ospiti è possibile fare 3 scelte



# BUFFET DOLCI

**MACEDONIA o TAGLIATA** di frutta di stagione con crema pasticciera al limone e/o al cioccolato

*oppure*

**MISTO BICCHIERINI** (1/2/3 a scelta tra)\*:

- Budino al cioccolato bianco
- Budino al cioccolato con fragole e panna
- Crema al mandarino con le mandorle
- Crema al mascarpone con cialda alle nocciole
- Crema alla ricotta con cioccolato e pere
- Cremino al cucchiaio
- Mousse al caramello e gianduia
- Mousse al cocco con gelatina di pesche (o albicocca o fragola)
- Mousse al doppio cioccolato con croccante alla nocciola (al cucchiaio)
- Mousse al pistacchio
- Mousse all'arancia
- Mousse di cioccolato e castagne con crumble di amaretti
- Mousse di ricotta con miele e castagne
- Mousse nocciola e caffè
- Panna cotta al caffè
- Panna cotta al cocco con ragù di fragole
- Panna cotta e banane
- Tiramisù
- Zuppa inglese

*oppure*

**PASTICCERIA FRESCA:** tartellette con crema e frutta fresca, bignè varie creme, cannoli di sfoglia varie creme





## BEVANDE

- Acqua oligominerale naturale e gassata
- Vino bianco e rosso Fattoria Uccelliera o Torre a Cenaia
- Prosecco (anche abbinato ad Aperol o Campari, su richiesta)
- Succhi di frutta assortiti

## SERVIZIO

### APPARECCHIATURA

Tovaglie e salvamacchia di stoffa, tovaglioli di carta, bicchieri in vetro, piatti in ceramica, posate in acciaio inox, tazzine in ceramica

### PERSONALE DI SERVIZIO

Numero di camerieri adeguato al numero di ospiti

## PREZZI

4 prodotti salati + 1 prodotto dolce - bevande e servizio

**PREZZO A PERSONA EURO 12,00 + IVA 10%**

5 prodotti salati + 1 prodotto dolce oppure 4 prodotti salati + 2 prodotti dolci - bevande e servizio

**PREZZO A PERSONA EURO 14,00 + IVA 10%**

6 prodotti salati + 1 prodotto dolce oppure 5 prodotti salati + 2 prodotti dolci - bevande e servizio

**PREZZO A PERSONA EURO 16,00 + IVA 10%**





**MATRIMONI  
E UNIONI**



**EVENTI  
PER LA FAMIGLIA**



**EVENTI  
BUSINESS**



**COMPLEANNI  
E RINFRESCHI**



**MENÙ  
TAKE AWAY**



Via Lenin 38/A | 56017 Pappiana (PI)  
320 8983686 (Solange)  
cucina@cantierecucina.com  
[www.cantierecucina.com](http://www.cantierecucina.com)

CATERING E **BANQUETING**