



CATERING E BANQUETING



MENÙ **MATRIMONI E UNIONI**

AMORE È... **AMORE**

IL SERVIZIO DI CANTIERE CUCINA



SCELTI DA VOI

I nostri menù sono interamente personalizzabili: le pietanze proposte possono essere sostituite con altre di vostro maggior gradimento

I PREZZI DEI MENÙ

I prezzi sono a persona, per un numero minimo di 100 persone

Per i ricevimenti con numeri inferiori ai 100 invitati, il prezzo a persona sarà calcolato nel seguente modo:

da 99 a 90 + 5% | da 89 a 80 + 10% | da 79 a 70 + 15%

Per ricevimenti con meno di 70 persone prepareremo un preventivo specifico

Bambini: menù specifico personalizzabile

PREZZO GARANTITO

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 richieste, non subirà più alcuna variazione di prezzo

LA QUOTA COMPRENDE

- La preparazione del menù, che avviene in parte nel nostro laboratorio, in parte espressa sul posto. Nelle location che non dispongono di una cucina attrezzata, provvediamo noi a integrare tutto il necessario per garantire le pietanze espresse
 - Numero adeguato di camerieri per il supporto agli ospiti e la presenza fissa di un capo servizio
- NOTA:** il servizio è di 7 ore complessive. Le ore in più verranno calcolate a prezzo orario per singoli cameriere, chef e caposervizio
- La nostra mise en place

LA QUOTA **NON** COMPRENDE

- Il noleggio della location
- L'allestimento della location (poltroncine, ombrelloni, pagode, gazebo, tenso strutture o altro tipo di allestimento)
- L'allestimento floreale
- Confettata
- **L'iva al 10%**

MISE EN PLACE E ALLESTIMENTI

L'allestimento può essere realizzato sia con tavoli rotondi che rettangolari e sedie di vario stile. Per gli sposi il tavolo può essere più piccolo, da due posti, o più grande, in funzione del numero degli occupanti

Oltre alla nostra soluzione di tavoli, sedie, tovagliato e mise en place **compresa nel prezzo**, vi proponiamo diverse altre soluzioni, classiche o moderne, disponibili presso il nostro fornitore di fiducia che verranno preventivate a parte

È possibile inoltre scegliere tra diversi stili di arredamenti da giardino o da interni per tutte quelle location che non ne dispongono.

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

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 7 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 7 giorni dalla data dell'evento



MENÙ

CARNE

SALVIA E ROSMARINO

| € 85,00

+ iva 10%



A B U F F E T

ISOLA APERITIVO

ALCOLICI: Aperol spitz · Americano · Prosecco doc

ANALCOLICI: San Francisco · Siciliano astemio · Succo di ananas · Succo di arancia rossa · Acqua naturale e frizzante

Biscotti ai semi di girasole · biscotti alle olive · brutti buoni salati
canestrelli salvia e rosmarino · cantuccini salati

GLI ANTIPASTI

- Cestini di pasta alla ricotta con insalata di melone, rucola, mozzarelline e pachino e con insalata di radicchio, speck e ananas
- Coppette con cous cous vegetariano e con insalata di cereali al pesto di salvia, pomodorini e scaglie di pecorino
- **Bicchierini di vellutate:** caprese, crema di porri con patate al rosmarino, crema di cannellini con bocconcini di salsiccia
- **Pasticceria fresca salata:** bignè con mousse di fegatini e salsa all'arancia, cannolo con mousse di mortadella e pistacchi, tartellette con mousse al prosciutto e aspic di verdura
- Panna cotta al parmigiano con cuore di pere speziate e panna cotta al pecorino con pesto di rosmarino e granella di mandorle

AL TAVOLO

PRIMI PIATTI

- Lasagnetta al cacao con patate dolci, spinaci al burro e gorgonzola
- Risotto pere e Castelmagno con riduzione di vino rosso

SECONDO CON CONTORNO

- Stracotto con patate alla frutta secca mista e rosmarino

IL DESSERT

- Tagliata di frutta fresca di stagione, mista con frutti di bosco accompagnata da crema pasticciera al limone e crema pasticciera al cioccolato

LA TORTA NUZIALE

IL FINE PASTO

Caffè espresso, orzo, ginseng, decaffeinato · sambuca, rum e cognac da correzione · Amari e limoncello

LE BEVANDE

Acqua minerale naturale e frizzante Pejo · vino bianco e rosso di nostra selezione · brindisi con prosecco e spumante dolce

(per le scelte si faccia riferimento alla nostra carta dei vini)



MENÙ

CARNE

BASILICO E PREZZEMOLO

| € 95,00

+ iva 10%



A B U F F E T

ISOLA APERITIVO

ALCOLICI: Aperol spitz · Americano · Prosecco doc

ANALCOLICI: San Francisco · Siciliano astemio · Succo di ananas · Succo di arancia rossa · Acqua naturale e frizzante

Biscotti ai semi di girasole · biscotti alle olive · brutti buoni salati · cantuccini salati · taralli alla paprika

ANGOLO TOSCANO

SALUMI: Finocchiona · Prosciutto toscano DOP · Rigatino di San Miniato · Salame toscano · Soppresata

FORMAGGI: Caprino dell'alta Maremma · Marzolino del Chianti · Pecorino delle Crete Senesi · Pecorino Toscano Dop · Ricotta fresca

Farro della Garfagnana con verdure di stagione · pappa col pomodoro

Ciabattine con le olive · focaccia classica · focaccia al rosmarino · focaccia con le noci · pane ai sette cereali

Chutney di pere · miele · marmellata di cipolle

GLI ANTIPASTI

- Cestini di pasta alla ricotta con insalata di anguria, primo sale, rucola, olive, pinoli e con insalata di radicchi misti, mango e carote
- Involtini di melanzane con pesto al basilico e ricotta, involtini di peperoni con misto formaggi e prezzemolo fresco, involtini di zucchine con gorgonzola, frutta secca e verdure a julienne
- **Bicchierini di vellutate:** crema di ceci con polpettina di pane, crema di ricotta al pesto di prezzemolo, gazpacho con crudité di stagione

- Flan di porri su biscotto al basilico, sformato di riso fritto al gorgonzola, sformatino di spinaci e taleggio
- **Bouquet di spiedini:** fragola, scamorza e kiwi, pesca e caciocavallo, prosciutto e melone, salamino, pesca e pomodoro, speck e ananas

AL TAVOLO

PRIMI PIATTI

- Fettuccine al tartufo con crema di porri e patate
- Gnocchetti di patate con guanciale e pistacchi

SECONDO CON CONTORNO

- Straccetti di vitello con speck al rosmarino su vellutata di fichi
- Misticanza di insalatine fresche con fragole e ananas in salsa di limone

IL DESSERT

- Tagliata di frutta fresca di stagione, mista con frutti di bosco accompagnata da crema pasticciera al limone e crema pasticciera al cioccolato

LA TORTA NUZIALE

IL FINE PASTO

Caffè espresso, orzo, ginseng, decaffeinato · sambuca, ruhm e cognac da correzione · Amari e limoncello

LE BEVANDE

Acqua minerale naturale e frizzante Pejo · vino bianco e rosso di nostra selezione · brindisi con prosecco e spumante dolce

(per le scelte si faccia riferimento alla nostra carta dei vini)



MENÙ

CARNE

TIMO E MAGGIORANA

| € 110,00

+ iva 10%



A B U F F E T

ISOLA APERITIVO

ALCOLICI: Aperol spitz · Americano · Prosecco doc

ANALCOLICI: San Francisco · Siciliano astemio · Succo di ananas · Succo di arancia rossa · Acqua naturale e frizzante

Baci di dama con formaggio al timo · biscotti ai semi di girasole
biscotti alle olive · brutti buoni salati · cantuccini salati

ANGOLO TOSCANO

SALUMI: Finocchiona · Prosciutto toscano DOP · Rigatino di San Miniato
Salame toscano · Soppressata

FORMAGGI: Caprino dell'alta Maremma · Marzolino del Chianti ·
Pecorino delle Crete Senesi · Pecorino Toscano Dop · Ricotta fresca

Farro della Garfagnana con verdure di stagione · pappa col pomodoro
Chutney di pere · miele · marmellata di cipolle

ANGOLO DEL PANE CON LE SALSE

PANE E FOCACCE: ciabattine con le olive · focaccia al rosmarino · focaccia
classica · focaccia con le noci · pane ai sette cereali · pane toscano

SALSE: dadolata di pomodoro al timo · patè di fegatini · patè di funghi
patè di olive nere · salsa allo yogurt

GLI ANTIPASTI

- Piccole piadine guarnite con prosciutto, stracchino e rucola, e con salame, pecorino e olive
- Budino di melanzane su coulisse di pomodoro, flan di patate, pancetta e timo su frolla salata, piccola bavarese di funghi e patate con fonduta al timo, piccola bavarese peperoni e pecorino
- **Pasticceria fresca salata:** cannolo con mousse di pecorino e pere, cannolo con mousse di speck e noci, mini savarin al formaggio con gelatina alla birra, mini savarin al pomodoro e pesto di maggiorana, tartellette con insalata russa e polpettina
- Bicchierino con insalata di pollo e riso venere, bicchierino con insalata di tacchino con anacardi e senape
- **Bouquet di spiedini:** fragola, scamorza e kiwi, pesca e caciocavallo, prosciutto e melone, salamino, pesca e pomodoro, speck e ananas
- **Cheesecake salate:** barbabietola con tartarre di zucchini al timo, gorgonzola con marmellata di fichi e noci, ricotta con maggiorana e granella di frutta secca

AL TAVOLO

PRIMI PIATTI

- Gnocchi di ricotta con pomodoro fresco e pesto di maggiorana
- Tagliolini al cacao con ragù di coniglio

SECONDO CON CONTORNO

- Filetto di manzo al chianti con purè aromatico e pane croccante
- Misticanza di insalatine fresche con fragole e ananas in salsa di limone





IL DESSERT

- Tagliata di frutta fresca di stagione, mista con frutti di bosco accompagnata da crema pasticciera al limone e crema pasticciera al cioccolato
- **AL CUCCHIAIO:** crumble alla frutta, millefoglie destrutturato, mousse al doppio cioccolato, mousse di chantilly alle mandorle, tiramisù

LA TORTA NUZIALE

IL FINE PASTO

Caffè espresso, orzo, ginseng, decaffeinato · sambuca, rum e cognac da correzione · Amari e limoncello

LE BEVANDE

Acqua minerale naturale e frizzante Pejo · vino bianco e rosso di nostra selezione · brindisi con prosecco e spumante dolce

(per le scelte si faccia riferimento alla nostra carta dei vini)



MENÙ

MISTO

ERBA CIPOLLINA

| € 95,00

+ iva 10%



A B U F F E T

ISOLA APERITIVO

ALCOLICI: Aperol spitz · Americano · Prosecco doc

ANALCOLICI: San Francisco · Siciliano astemio · Succo di ananas · Succo di arancia rossa · Acqua naturale e frizzante

Biscotti ai semi di girasole · biscotti alle olive · brutti buoni salati · cantuccini salati · taralli alla paprika

ANGOLO DEL PANE CON LE CRUDITÀ E LE SALSE

PANE E FOCACCE: ciabattine con le olive · focaccia al rosmarino · focaccia classica · focaccia con le noci · pane ai sette cereali · pane toscano

CRUDITÀ: carpaccio di pesce spada in salsa verde alla senape · carpaccio di polpo aglio e prezzemolo · carpaccio di salmone lime e menta · carpaccio di tonno con salsa al maracuja

SALSE: dadolata di pomodoro al timo · patè di fegatini · patè di funghi · patè di olive nere · salsa allo yogurt

GLI ANTIPASTI

- Cestini di pasta alla ricotta con caponata di verdure e calamari saltati, e con insalata di anguria, primo sale, rucola, olive, pinoli
- **Cheesecake salate:** gamberetti e zucchine al curry, gorgonzola con marmellata di fichi e noci, salmone e lime
- **Bicchierini di vellutate:** crema di ceci con polpettina di pane, crema di ricotta al pesto di prezzemolo, gazpacho alla menta con calamari
- Flan di porri su biscotto al basilico, sformato di merluzzo agli agrumi con la pancetta, sformato di riso fritto al gorgonzola

- **Pasticceria fresca salata:** biscotto con savarin al pesto e filetti di persico, cannolo con mousse di pecorino e pere, mini savarin al formaggio con gelatina alla birra, tartellette con insalata russa e polpettina, tartellette con semolino di riso, zenzero e salmone,

AL TAVOLO

PRIMI PIATTI

- Gnocchetti con tartufi di mare e pesto
- Raviolini di capra con pesto di menta, pinoli e pistacchi

SECONDO CON CONTORNO

- Filetto di maiale con pinoli, uvetta e olive nere
- Misticanza di insalatine fresche con fragole e ananas in salsa di limone

IL DESSERT

- Tagliata di frutta fresca di stagione, mista con frutti di bosco accompagnata da crema pasticciera al limone e crema pasticciera al cioccolato

LA TORTA NUZIALE

IL FINE PASTO

Caffè espresso, orzo, ginseng, decaffeinato · sambuca, ruhm e cognac da correzione · Amari e limoncello

LE BEVANDE

Acqua minerale naturale e frizzante Pejo · vino bianco e rosso di nostra selezione · brindisi con prosecco e spumante dolce

(per le scelte si faccia riferimento alla nostra carta dei vini)



MENÙ

PESCE

ANETO

| € 110,00

+ iva 10%



A B U F F E T

ISOLA APERITIVO

ALCOLICI: Aperol spitz · Americano · Prosecco doc

ANALCOLICI: San Francisco · Siciliano astemio · Succo di ananas · Succo di arancia rossa · Acqua naturale e frizzante

Biscotti alle acciughe · biscotti alle olive · brutti buoni salati · canestrelli tonno e capperi · cantuccini salati

ANGOLO DEL PANE CON LE CRUDITÀ

PANE E FOCACCE: ciabattine con le olive · focaccia al rosmarino · focaccia classica · focaccia con le noci · pane ai sette cereali · pane toscano

CRUDITÀ: carpaccio di pesce spada in salsa verde alla senape · carpaccio di polpo aglio e prezzemolo · carpaccio di salmone lime e menta · carpaccio di tonno con salsa al maracuja

ANGOLO DEI CEREALI

Cous cous ai frutti di mare · farro con il polpo agli aromi · misto cereali con verdure e polpettine di pesce · riso venere gamberi e melanzane

AL TAVOLO

GLI ANTIPASTI

- Cestini di pasta fillo con con caponata di verdure e calamari saltati, con fagioli verdi e gamberetti al lime, con insalata di polpo agli agrumi
- **Cheesecake salate:** gamberetti e zucchine al curry, salmone e lime, tonno con dadolata di pomodori
- Budino di avocado al granchio, budino di trota affumicata, sformato di merluzzo agli agrumi con la pancetta
- **Misto bicchierini:** crema di patate, gamberi e granella di pistacchi, gazpacho alla menta e calamari, pappa col pomodoro, bufala e dadolata di seppie al nero
- **Pasticceria fresca:** bignè alla spuma di granchio, biscotto con savarin al pesto e filetti di persico, tartellette con semolino di riso, zenzero e salmone, tartina con panna cotta al tonno e gelè di pomodoro, tramezzini sushi

PRIMI PIATTI

- Crespelle ai frutti di mare con salsa allo zafferano
- Lumaconi ripieni di pesce su vellutata di fave

SECONDO CON CONTORNO

- Filetto di branzino in crosta di patate con ratatouille
- Misticanza di insalatine fresche con fragole e ananas in salsa di limone





IL DESSERT

- Tagliata di frutta fresca di stagione, mista con frutti di bosco accompagnata da crema pasticciera al limone e crema pasticciera al cioccolato
- **AL CUCCHIAIO:** crumble alla frutta, millefoglie destrutturato, mousse al doppio cioccolato, mousse di chantilly alle mandorle, tiramisù

LA TORTA NUZIALE

IL FINE PASTO

Caffè espresso, orzo, ginseng, decaffeinato · sambuca, ruhm e cognac da correzione · Amari e limoncello

LE BEVANDE

Acqua minerale naturale e frizzante Pejo · vino bianco e rosso di nostra selezione · brindisi con prosecco e spumante dolce

(per le scelte si faccia riferimento alla nostra carta dei vini)



MENÙ MENTA E CORIANDOLO

VEGETARIANO o VEGANO*

€ 85,00

+ iva 10%



A B U F F E T

ISOLA APERITIVO

ALCOLICI: Aperol spitz · Americano · Prosecco doc

ANALCOLICI: San Francisco · Siciliano astemio · Succo di ananas · Succo di arancia rossa · Acqua naturale e frizzante

Biscotti ai semi di girasole · biscotti alle olive · brutti buoni salati · canestrelli al radicchio · cantuccini salati

GLI ANTIPASTI

- Cestini di pasta brisee con insalata di melone, rucola, mozzarelline e pachino e con insalata di radicchi misti, pere e noci
- Coppette con cous cous vegetariano curry e coriandolo e con insalata di cereali al pesto di menta, pomodorini e scaglie di pecorino
- **Bicchierini di vellutate:** crema di ceci con polpettina di pane, crema di melanzana e menta fresca, crema di zucchine con julienne di avocado
- Piccole parmigiane di melanzane e piccole parmigiane di peperoni e zucchine
- **Speciale finger food:** barchette con caponata, piadina con crema di anacardi, noci alla soya, carote croccanti e olive, piadina con melanzane alla menta, pomodori e origano, sformatino ricotte e spinaci

** Questo menù può essere realizzato sia nella versione vegetariana che in quella vegana*

AL TAVOLO

PRIMI PIATTI

- Lasagnetta con spinaci piccanti, patate dolci e besciamella allo zafferano
- Risotto venere porri e nocciole

SECONDO CON CONTORNO

- Scaloppine di seitan all'uva con insalata di patate e fagiolini al pesto di rucola

IL DESSERT

- Tagliata di frutta fresca di stagione, mista con frutti di bosco accompagnata da crema pasticciera al limone e crema pasticciera al cioccolato

LA TORTA NUZIALE

IL FINE PASTO

Caffè espresso, orzo, ginseng, decaffeinato · sambuca, ruhm e cognac da correzione · Amari e limoncello

LE BEVANDE

Acqua minerale naturale e frizzante Pejo · vino bianco e rosso di nostra selezione · brindisi con prosecco e spumante dolce

(per le scelte si faccia riferimento alla nostra carta dei vini)



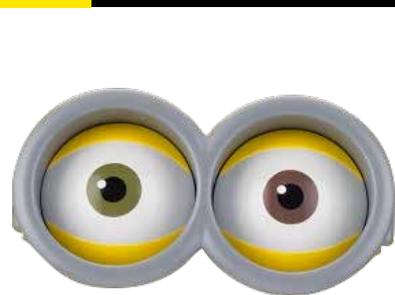
MENÙ

PER I BAMBINI

MINIONS

| € 30,00

+ iva 10%



A B U F F E T

ISOLA APERITIVO

ANALCOLICI: Succo di fragola e pompelmo rosa · Lemon fruit · Succo di pera · Succo di albicocca · Acqua naturale e frizzante

Biscotti alle olive · biscotti ai semi di girasole · cantuccini salati · brutti buoni salati

GLI ANTIPASTI

- Fiorellini con crema di carota e stelline con crema di prosciutto e mozzarella
- Quadrotti di pizza margherita e di pizza con i wurstel
- Focaccine con prosciutto cotto e con prosciutto crudo
- Barchette gateau e caramelline scamorza e salame

AL TAVOLO

PRIMI PIATTI

- Lasagne alla bolognese

SECONDO CON CONTORNO

- Scaloppine di pollo al limone con patate al forno

IL DESSERT

- Tagliata di frutta fresca di stagione, mista con frutti di bosco accompagnata da crema pasticciera al limone e crema pasticciera al cioccolato

LA TORTA NUZIALE

LE BEVANDE

Acqua minerale naturale e frizzante Pejo · Coca Cola, Fanta, Succo di frutta ACE, Succo di frutta alla pera



SERVIZI OPZIONALI DI **CANTIERE CUCINA**



ISOLA DEL FRITTO

Caldi e croccanti fritti, cotti espressi e serviti nei coni di carta gialla o su grandi vassoi a disposizione dei commensali

Tante le soluzioni a base di carne, pesce o ingredienti vegetariani per comporre il menù dell'isola del fritto da offrire ai propri ospiti



ISOLA DELLE GOLOSITÀ

Un ricco buffet di dolci, classici e moderni, per completare in grande stile il pranzo o la cena del vostro matrimonio

Oltre alla classica pasticceria mignon, rivisitata in chiave moderna, tante le soluzioni di creme, mousse e dolci a cucchiaio tra cui scegliere per realizzare l'isola più golosa che ci sia!



L'ISOLA DELLA TARTARE

Uno spazio dedicato agli amanti della carne cruda: gustose tartare di carni freschissime, battute al coltello e abbinate a spezie e altri ingredienti che ne sapranno esaltare il gusto e la qualità



CARTA DEI VINI

La nostra carta dei vini è stata realizzata ponendo particolare attenzione alle varie etichette locali e toscane, senza però tralasciare i molti vini nazionali di pregio

E per finire, non poteva mancare una piccola ma pregiata selezione di bollicine

Il prezzo di ogni servizio opzionale verrà definito in base alle effettive richieste e scelte di ogni cliente

L'ISOLA DELLE BIRRE

Per gli appassionati delle birre artigianali, proponiamo una selezione di birre locali, in particolare le birre J63 del Birrificio Agricolo Artigianale Torre a Cenaia, le molteplici varietà di birre del Birrificio Del Forte di Pietrasanta e le sofisticate birre del birrificio "La Gilda dei Nani Birrai" di Pisa



OPEN BAR

Una gran varietà di cocktail, alcolici e non, tra cui scegliere per realizzare l'open bar più adatto alle vostre esigenze

I nostri barman, a disposizione dei vostri ospiti, sapranno realizzarli con cura e professionalità



CONFETTATA

Un'ampia selezione di confetti di vario gusto e colore; oltre al classico, senza tempo, confetto alla mandorla, vi proponiamo varianti al cioccolato, al gianduia, al cocco, al pistacchio e alla frutta. Il tavolo dei confetti verrà allestito seguendo lo stile scelto per l'allestimento dell'intera cerimonia



MISE EN PLACE SU MISURA

Se la nostra soluzione **compresa nel prezzo** non fosse di vostro gradimento, potrete scegliere tra le varie mise en place proposte dal nostro fornitore di fiducia, pagando l'eventuale sovrapprezzo che vi verrà preventivato nella proposta definitiva



ALLESTIMENTI LUMINOSI

Volete dare un tocco speciale alla location scelta per il vostro matrimonio?

Gli allestimenti luminosi proposti dal nostro fornitore di fiducia sapranno stupire tutti... e il successo sarà assicurato



ISOLA APERITIVO



GLI ALCOLICI

- Aperol spritz (*aperol, prosecco, soda*)
- Americano (*martini rosso, campari, soda*)
- Bellini (*pesca, prosecco*)
- Campari orange (*campari, succo di arancia*)
- Campari spritz (*campari, prosecco, soda*)
- Mimosa (*arancia, prosecco*)
- Rossini (*fragole, prosecco*)

GLI ANALCOLICI

- Florida (*succo di pompelmo, succo d'arancia, succo di limone, soda*)
- Fruit & Tonic (*succo di limone, succo di arancia, tonica*)
- Fruit punch (*soda, succo di arancia, succo di mirtillo, succo d'ananas*)
- Grapefruit Mint Cooler (*menta, limone, pompelmo, soda, zucchero*)
- Playa del sol (*frutta della passione, arancia, fragole, ananas*)
- San Fransisco (*succo d'arancia, succo di limone, succo d'ananas, succo di pompelmo*)
- Shirley Temple (*gingerale, granatina, soda*)
- Siciliano astemio (*succo di Ace, succo di arancia rossa, lime, zucchero di canna*)

PREZZO: gli alcolici e gli analcolici di questa lista possono essere sostituiti a quelli presenti nei menù **SENZA ALCUN SOVRAPPREZZO**

GLI ALCOLICI

- Caipiroska (*vodka, zucchero di canna, lime*)
- Caipiroska alla fragola (*vodka, fragole fresche, zucchero di canna, lime*)
- Caipirinha (*cachaça, lime, zucchero di canna*)
- Cosmopolitan (*vodka, cointreau, succo di lime, succo di mirtillo*)
- Cuba libre (*rum, cola, lime*)
- Daiquiri (*rum, succo di lime, zucchero di canna*)
- Gin lemon (*gin, lemonsoda*)
- Gin tonic (*gin, tonica*)
- Kamikaze (*vodka, cointreau, succo di lime*)
- Manhattan (*whiskey, vermouth rosso, anostura*)
- Margarita (*tequila, cointreau, succo di limone, sale*)
- Mojito (*rum, lime, zucchero di canna, menta, seltz*)
- Negroni (*gin, campari, vermouth*)
- Negroni sbagliato (*spumante brut, campari, vermouth*)
- Sangria (*vino, spezie, frutta*)
- Sex on the beach (*vodka, vodka alla pesca, succo di mirtillo, succo d'arancia, succo di ananas*)
- Sour (*whiskey, limone, ciliegia, arancia*)
- Vodka lemon (*vodka, lemonsoda*)
- Vodka tonic (*vodka, tonic*)

NOTA: su richiesta realizziamo cocktail non presenti nella lista

PREZZO: il costo dell'OPEN BAR verrà stabilito in base agli accordi presi con il cliente sul numero dei cocktail e la tipologia del servizio





**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

CATERING E **BANQUETING**