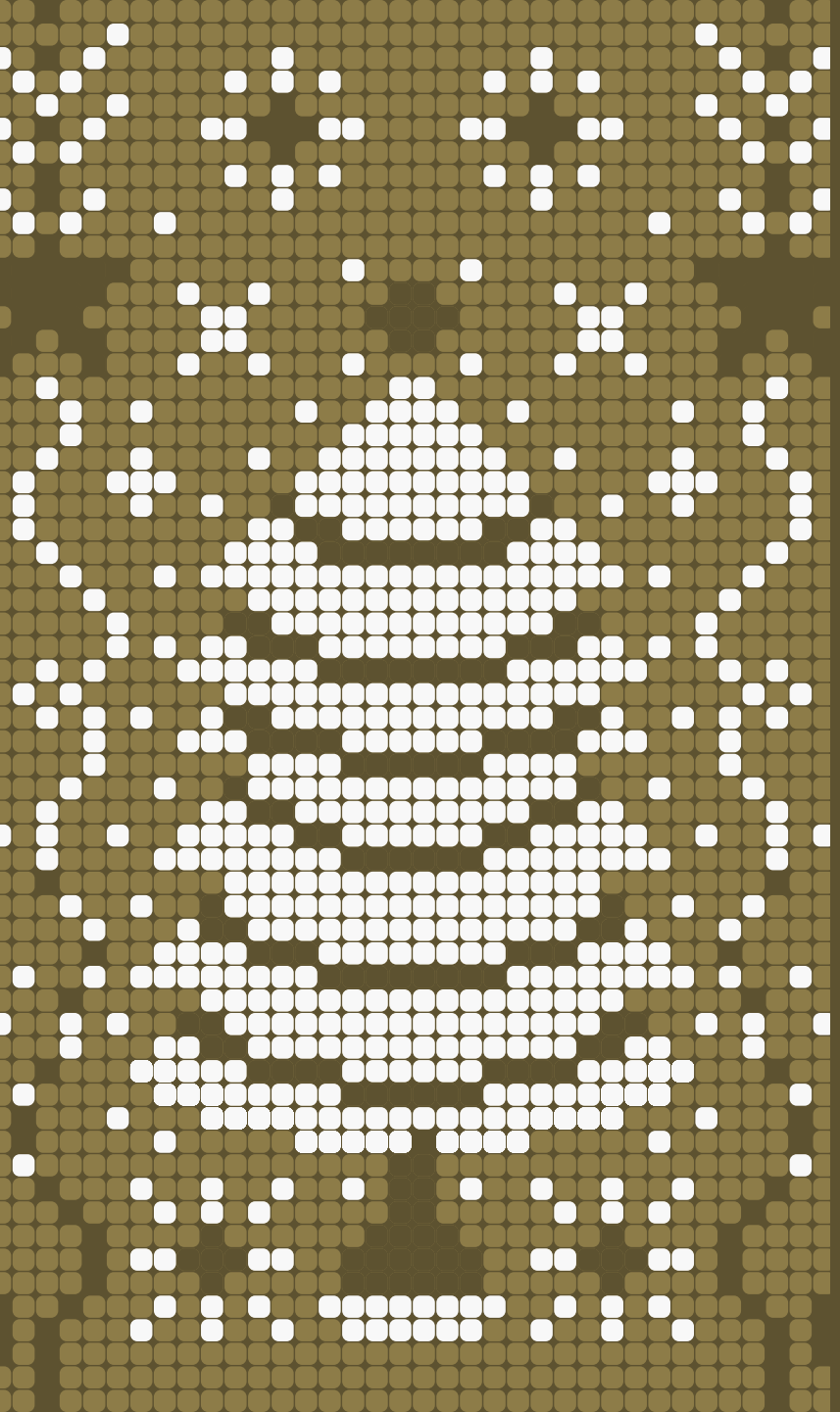
IL SORRISO RICEVIMENTI
CATERING FIRENZE

Buffet Dinner

LA PASSIONE PER LA CUCINA TRADIZIONALE SI RITROVA NELLA ACCURATA SELEZIONE E COSTANTERICERCADIMATERIEPRIMEDIALTAQUALITÀ PER GARANTIRE SOLUZIONI DIVERSE PER OGNI EVENTO AZIENDALE



Proposta 1

- Buvette
- Quattro portate
- Due primi
- Un dessert
- Open Bar (quotazione a parte)







Elenco attrezzatura inclusa:

Tovagliato: a scelta del cliente travari tessuti e colori
Tavoli: Rettangolari per buvette
Sedie: ChiavarinaBianca
Tavoli d’appoggio: tavoli long drink
diametro 80 (uno ogni 10 pax)
Piatti di portata: porcellana bianca

SottopiattiePiattino del Pane: porcellana Bianca Posateria:
acciaio inox lucido Bicchieri: vetro
Divisa camerieri: camicia bianca e cravatta
nera/papillon nero (possibilità di bretelle nere);
total black: grembiule nero, camicia nera e
cravatta nera; bistrot: grembiulone beige da
bancone; livrea bianca con alamari color oro

Note del servizio:

La durata del servizio è di 2 ORE

Eventuali ore extra di servizio dovranno essere concordate anche con la Location Il numero definitivo dei partecipanti dovrà essere comunicato almeno 10 giorni prima dell'evento e sarà considerato il numero minimo garantito.
L'orario di inizio dell'evento dovrà essere comunicato almeno 10 giorni prima dell'evento.
Decorazioni floreali e noleggio di arredi da quotare separatamente.



Sulla Buvette

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE SUCCO DI ARANCE ROSSE DI SICILIA VERMENTINO TOSCANO IGT LE LEPRI “MONTE GUELFO” CHIANTI CLASSICO PRIMO COLLE DOCG “VILLA CERNA” PROSECCO ALNÈ “LA TORDERA”

CAFFÈ ESPRESSO ‘MOKAFLOR’



Quattro portate a scelta tra:

STRACCIATELLA DI BURRATA CON FILANGÉ DI POMODORI SECCHI (GLUTEN FREE E VEGETARIANO)
INSALATINA DI PRIMO SALE SU LETTO DI MISTICANZA CON PANCETTA E PEPE BIANCO (GLUTEN FREE)
ANGOLO RUSTICO DI PECORINO FRESCO E SEMISTAGIONATO DI PIENZA CON MOSTARDA AL PEPERONE ROSSO DEL CHIANTI E MIELE (GLUTEN FREE E VEGETARIANO)



SPICCHIETTI DI SALAME, FINOCCHIONA E MORTADELLA PECORINO (GLUTEN FREE)
CAPRESE DI CILIEGINE DI MOZZARELLA, POMODORO PACHINO E CAPPERI CUCUNCI
INSALATA DI FORMAGGI DI PECORA CON NOCI E UVA (GLUTEN FREE E VEGETARIANO)
RUSTICO DI SFOGLIA CON POMODORO E MOZZARELLA
SFORMATO DI VERDURE CON SALSA AL PECORINO (GLUTEN FREE)

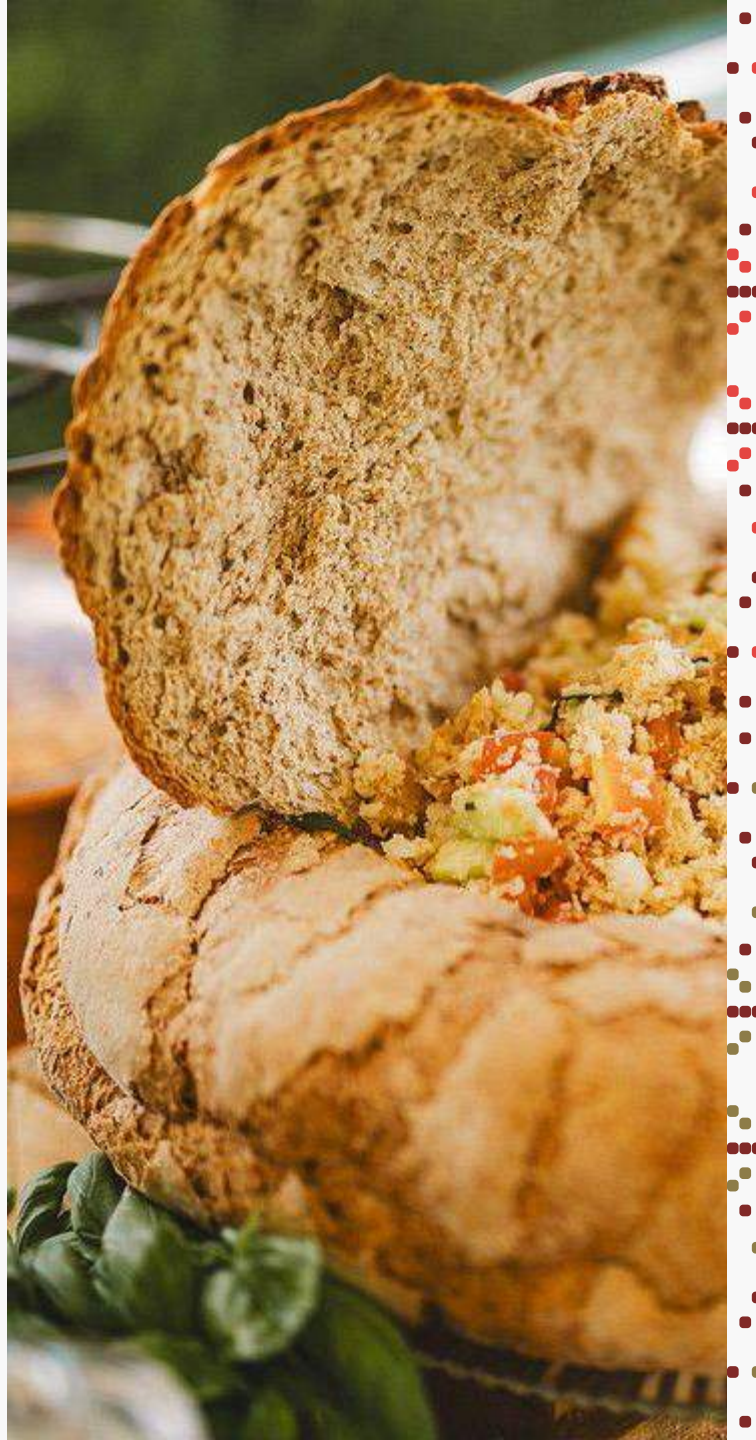


Due primi a scelta tra:

LASAGNETTE AL RAGÙ DI CARNI BIANCHE CON PESTO DI OLIVE TAGGIASCHE
LASAGNETTE IN BIANCO CON VERDURE CROCCANTI (VEGETARIANO)
TIMBALLO DI RISO CON ZUCCA GIALLA E SALSA DI TALEGGIO (GLUTEN FREE E VEGETARIANO)
TIMBALLO DI RISO AI CARCIOFI CON SALSA DI PECORINO (GLUTEN FREE E VEGETARIANO)
TIMBALLO DI RISO AGLI ASPARAGI CON SALSA ALLO ZAFFERANO (GLUTEN FREE E VEGETARIANO)
TIMBALLO DI FARRO AI CARCIOFI CON SALSA DI PECORINO (VEGETARIANO)
PAPPA AL POMODORO DELLA TRADIZIONE CON ALL'OLIO EXTRAVERGINE DEL CHIANTI (GLUTEN FREE, VEGETARIANO, VEGGY E NO LATTOSIO)



LA TRADIZIONALE RIBOLLITA CON CAVOLO NERO E OLIO DEL CHIANTI (GLUTEN FREE, VEGETARIANO, VEGGY E NO LATTOSIO)
ZUPPA DI CECI CON FILANGÈE DI CAVOLO NERO (GLUTEN FREE, VEGETARIANA, VEGGY E NO LATTOSIO)
CREMA DI FAGIOLI CON FARRO E PANCETTA DI GAIOLE CROCCANTE (NO LATTOSIO/VEGGY)
VELLUTATA DI PORRI E PATATE E PANE CROCCANTE (GLUTEN FREE, VEGETARIANA, VEGGY E NO LATTOSIO)
MEZZEMANICHE GRATINATE CON RADICCHIO TREVIGIANO E TALEGGIO
INSALATA DI FARRO ALLA MEDITERRANEA CON RUCOLA, POMODORINI, MOZZARELLA E OLIVE NERE (VEGETARIANO)
INSALATA DI FARRO IN PANZANELLA CON POMODORI, CETRIOLI, CIPOLLA DI TROPEA E BASILICO (VEGETARIANO E SENZA LATTOSIO)
RISO FREDDO CON VERDURE DI STAGIONE, PROSCIUTTO COTTO E EMMENTHAL (GLUTEN FREE)



Un dessert a scelta tra:

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON COULIS DI FRUTTI DI BOSCO PANNA COTTA AL CAFFE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATA FONDENTE
CREME CARAMEL PANDORO E PANETTONE CON CREMA INGLESE

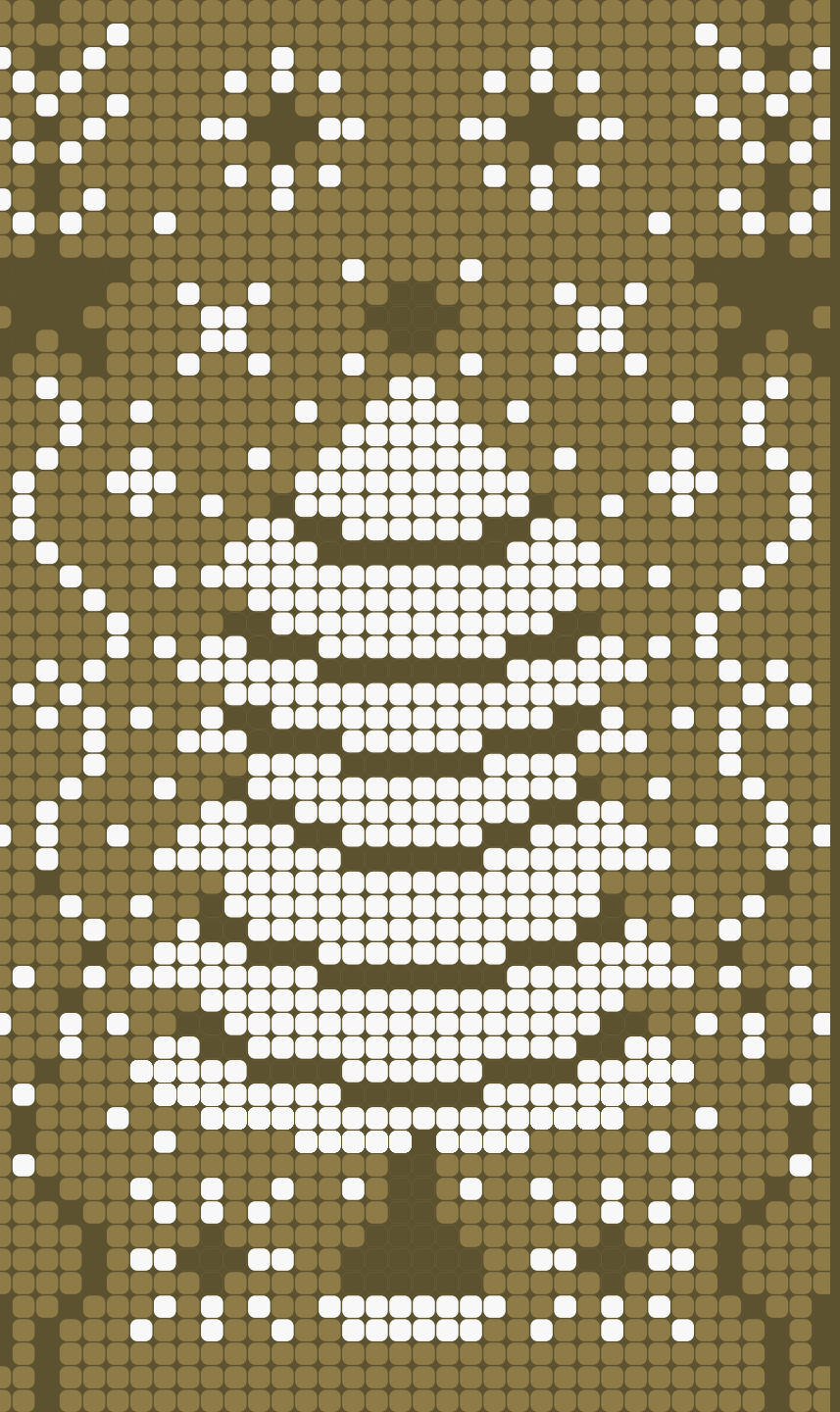


Open Bar

CUBA LIBRE, VODKA/GIN TONIC/LEMON, BOURBON AND GINGER ALE, MARTINI FIERO/CYNAR TONIC

(VODKA SMIRNOFF, GIN BEEFEATER, RHUM HAVANA 3, BOURBON JIM BEAN, MARTINI FIERO, CYNAR CON: TONICA, LEMON, COCA COLA, GINGER ALE)





Proposta 2

- Buvette
- Quattro portate
- Due primi
- Un secondo
- Un dessert
- Open Bar (quotazione a parte)







Elenco attrezzatura inclusa:

Tovagliato: a scelta del cliente tra vari tessuti e colori
Tavoli: Rettangolari per buvette
Sedie: ChiavarinaBianca
Tavoli d’appoggio: tavoli long drink diametro 80 (uno ogni 15 pax)
Piatti di portata: porcellana bianca

Sottopiatti e Piattino del Pane: porcellana Bianca
Posateria: acciaio inox lucido
Bicchieri: vetro
Divisa camerieri: camicia bianca e cravatta nera/papillon nero (possibilità di bretelle nere); total black: grembiule nero, camicia nera e cravatta nera; bistrot: grembiulone beige da bancone; livrea bianca con alamari color oro

Note del servizio:

La durata del servizio è di 3 ORE

Eventuali ore extra di servizio dovranno essere concordate anche con la Location Il numero definitivo dei partecipanti dovrà essere comunicato almeno 10 giorni prima dell'evento e sarà considerato il numero minimo garantito.
L'orario di inizio dell'evento dovrà essere comunicato almeno 10 giorni prima dell'evento.
Decorazioni floreali e noleggio di arredi da quotare separatamente.



Sulla Buvette

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE
SUCCO DI ARANCE ROSSE DI SICILIA
VERMENTINO TOSCANO IGT LE LEPRI “MONTE GUELFO”
CHIANTI CLASSICO PRIMO COLLE DOCG “VILLA CERNA”
PROSECCO ALNÈ “LA TORDERA”

CAFFÈ ESPRESSO ‘MOKAFLOR’



Quattro portate a scelta tra:

STRACCIATELLA DI BURRATA CON FILANGÉ DI POMODORI SECCHI (GLUTEN FREE E VEGETARIANO)
INSALATINA DI PRIMO SALE SU LETTO DI MISTICANZA CON PANCETTA E PEPE BIANCO (GLUTEN FREE)
ANGOLO RUSTICO DI PECORINO FRESCO E SEMISTAGIONATO DI PIENZA CON MOSTARDA AL PEPERONE ROSSO DEL CHIANTI E MIELE (GLUTEN FREE E VEGETARIANO)



SPICCHIETTI DI SALAME, FINOCCHIONA E MORTADELLA PECORINO (GLUTEN FREE)
CAPRESE DI CILIEGINE DI MOZZARELLA, POMODORO PACHINO E CAPPERI CUCUNCI
INSALATA DI FORMAGGI DI PECORA CON NOCI E UVA (GLUTEN FREE E VEGETARIANO)
RUSTICO DI SFOGLIA CON POMODORO E MOZZARELLA
SFORMATO DI VERDURE CON SALSA AL PECORINO (GLUTEN FREE)

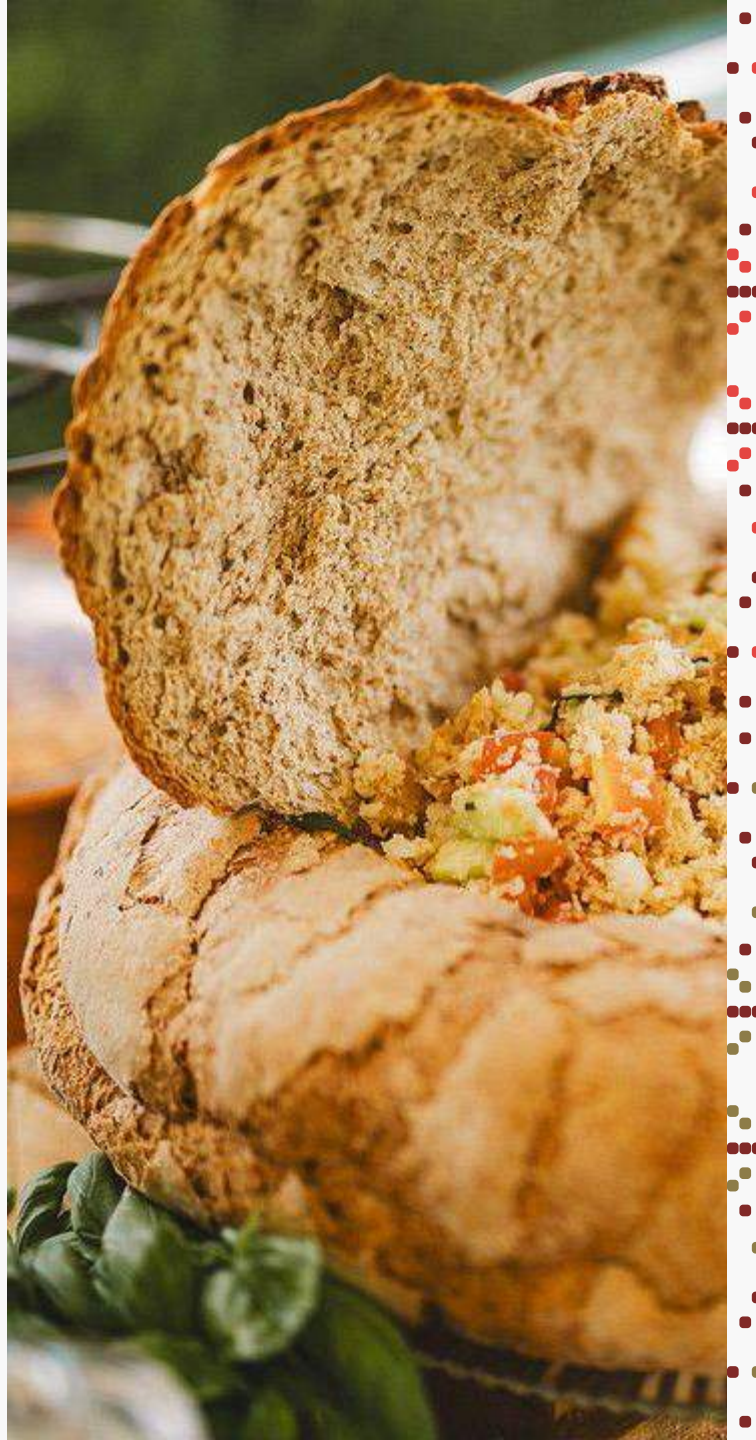


Due primi a scelta tra:

LASAGNETTE AL RAGÙ DI CARNI BIANCHE CON PESTO DI OLIVE TAGGIASCHE
LASAGNETTE IN BIANCO CON VERDURE CROCCANTI (VEGETARIANO)
TIMBALLO DI RISO CON ZUCCA GIALLA E SALSA DI TALEGGIO (GLUTEN FREE E VEGETARIANO)
TIMBALLO DI RISO AI CARCIOFI CON SALSA DI PECORINO (GLUTEN FREE E VEGETARIANO)
TIMBALLO DI RISO AGLI ASPARAGI CON SALSA ALLO ZAFFERANO (GLUTEN FREE E VEGETARIANO)
TIMBALLO DI FARRO AI CARCIOFI CON SALSA DI PECORINO (VEGETARIANO)
PAPPA AL POMODORO DELLA TRADIZIONE CON ALL'OLIO EXTRAVERGINE DEL CHIANTI (GLUTEN FREE, VEGETARIANO, VEGGY E NO LATTOSIO)



LA TRADIZIONALE RIBOLLITA CON CAVOLO NERO E OLIO DEL CHIANTI (GLUTEN FREE, VEGETARIANO, VEGGY E NO LATTOSIO)
ZUPPA DI CECI CON FILANGÈE DI CAVOLO NERO (GLUTEN FREE, VEGETARIANA, VEGGY E NO LATTOSIO)
CREMA DI FAGIOLI CON FARRO E PANCETTA DI GAIOLE CROCCANTE (NO LATTOSIO/VEGGY)
VELLUTATA DI PORRI E PATATE E PANE CROCCANTE (GLUTEN FREE, VEGETARIANA, VEGGY E NO LATTOSIO)
MEZZEMANICHE GRATINATE CON RADICCHIO TREVIGIANO E TALEGGIO
INSALATA DI FARRO ALLA MEDITERRANEA CON RUCOLA, POMODORINI, MOZZARELLA E OLIVE NERE (VEGETARIANO)
INSALATA DI FARRO IN PANZANELLA CON POMODORI, CETRIOLI, CIPOLLA DI TROPEA E BASILICO (VEGETARIANO E SENZA LATTOSIO)
RISO FREDDO CON VERDURE DI STAGIONE, PROSCIUTTO COTTO E EMMENTHAL (GLUTEN FREE)



Un secondo a scelta tra:

PEPOSO ALL'IMPRUNETINA (GLUTEN FREE E NO LATTOSIO)
BOCCONCINI DI TACCHINO SALTATI CON VERDURE FRESCHE (GLUTEN FREE E NO LATTOSIO)
BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY E RISO BASMATI (GLUTEN FREE E NO LATTOSIO)
BOCCONCINI DI ARISTA DELLA CINTA SENESE ALLA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO (GLUTEN FREE E NO LATTOSIO)
BOCCONCINI DI TACCHINO AI CARCIOFI (GLUTEN FREE E NO LATTOSIO)
INSALATA DI SALMONE CON VERDURE (GLUTEN FREE E NO LATTOSIO)



Un dessert a scelta tra:

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON COULIS DI FRUTTI DI BOSCO
PANNA COTTA AL CAFFE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATA FONDENTE
CREME CARAMEL
PANDORO E PANETTONE CON CREMA INGLESE

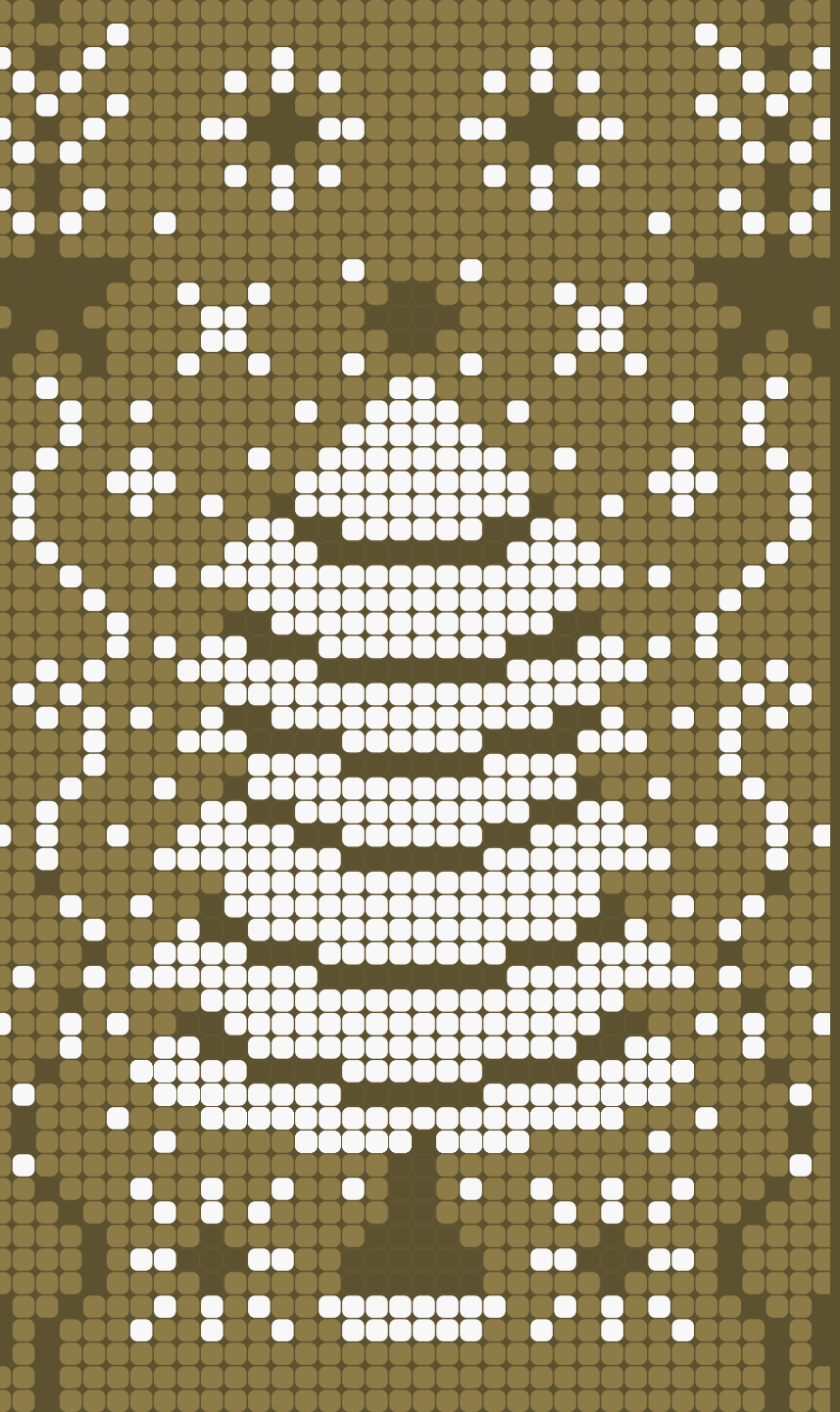


Open Bar

CUBA LIBRE, VODKA/GIN TONIC/LEMON, BOURBON AND GINGER ALE, MARTINI FIERO/CYNAR TONIC

(VODKA SMIRNOFF, GIN BEEFEATER, RHUM HAVANA 3, BOURBON JIM BEAN, MARTINI FIERO, CYNAR CON: TONICA, LEMON, COCA COLA, GINGER ALE)





Proposta 3

- Buvette
- Quattro finger food a girare
- Quattro portate
- Due primi
- Un secondo
- Tre dessert
- Open Bar (quotazione a parte)







Elenco attrezzatura inclusa:

Tovagliato: a scelta del cliente tra vari tessuti e colori
Tavoli: Rettangolari per buvette
Sedie: ChiavarinaBianca
Tavoli d’appoggio: tavoli long drink diametro 80 (uno ogni 10 pax)
Piatti di portata: porcellana bianca

Sottopiatti e Piattino del Pane: porcellana Bianca
Posateria: acciaio inox lucido
Bicchieri: vetro
Divisa camerieri: camicia bianca e cravatta nera/papillon nero (possibilità di bretelle nere); total black: grembiule nero, camicia nera e cravatta nera; bistrot: grembiulone beige da bancone; livrea bianca con alamari color oro

Note del servizio:

La durata del servizio è di 3,5 ORE

Eventuali ore extra di servizio dovranno essere concordate anche con la Location Il numero definitivo dei partecipanti dovrà essere comunicato almeno 10 giorni prima dell'evento e sarà considerato il numero minimo garantito.
L'orario di inizio dell'evento dovrà essere comunicato almeno 10 giorni prima dell'evento.
Decorazioni floreali e noleggio di arredi da quotare separatamente.



Sulla Buvette

ACQUA NATURALE E GASSATA
SUCCO DI ARANCE ROSSE DI SICILIA
VERMENTINO TOSCANO IGT LE LEPRI “MONTE GUELFO”
CHIANTI CLASSICO PRIMO COLLE DOCG “VILLA CERNA”
PROSECCO ALNÈ “LA TORDERA”

CAFFÈ ESPRESSO ‘MOKA FLOR’



Quattro finger food a girare

CROSTONCINO TOSTATO CON PATÈ DI FEGATINI DI POLLO ALLA FIORENTINA(L)
BRUSCHETTINA AL POMODORO FRESCO, CIPOLLA DI TROPEA E BASILICO
CANAPÉS CROCCANTI CON MOUSSE DI CAPRINO E MARMELLATA SENAPATA DI FICHI(L)
CANAPÈS CROCCANTI CON MOUSSE DI RUCOLA E FILANGÈ DI BRESAOLA(L)
CANAPÉS INTEGRALI DI MOUSSE DI RICOTTA E CIPOLLA DI TROPEA CONFIT(L)
CANAPÈS INTEGRALI CON MOUSSE DI LATTUGHINO, SALMONE FUMÉ E SCORZETTA DI LIMONE(L)



CHEESE CAKE SALATO CON GELATINA DI PEPERONI ROSSI(L)
SCRIGNO CON STRACCHINO, FINOCCHIONA E RIBES(L)
SCRIGNO CON MOUSSE DI MELANZANE E SCAGLIE DI PECORINO DI FOSSA (L)
SCRIGNO CON SPUMA DI BARBABIETOLA ROSSA E GRANELLA DI AMARETTO(L)
SCRIGNO CON SEMI DI PAPAVERO CON MOUSSE DI RAGUSANO E PISTACCHI(L)
SCRIGNO CON CREMA DI GORGONZOLA E BRUNOISE DI SEDANO(L)
QUADRATO DI PECORINO CON COTOGNATA DI MELE(L)
INSALATINA DI QUINOA CON CORIANDOLO DI VERDURE E SALSA GUACAMOLE
INSALATINA DI QUINOA IN PANZANELLA (POMODORINI, CETRIOLI E CIPOLLA)
PANZANELLINA CROCCANTE
BICCHIERINI DI PAPPA AL POMODORO E OLIO AL BASILICO



COPPETTE DI COUS COUS CON BRUNOISE DI VERDURE (L)
RISO NERO CON BRUNOISE DI VERDURE (L)
TRASPARENZA GRECA CON INSALATA, POMODORI, CETRIOLO, PEPERONI, FETA E SALSA DI OLIVE TAGGIASCHE(L)
BICCHIERINI DI LAMPREDOTTO SU BRUNOISE DI VERDURE E LACRIMA DI SALSA VERDE
INSALATINA DI RISO ROSSO CON COLATURA DI ALICI, FETA, POMODORINI E ANACARDI(L)
TRASPARENZE DI STRACCIATELLA DI BURRATA CON FIOCCO DI POMODORO SECCO(L)
VELLUTATA DI ASPARAGI CON PORRI CROCCANTI/BACON CROCCANTE
VELLUTATA TIEPIDA DI FINOCCHI E FILANGÈ DI PESCE SPADA FUMÈ, FINOCCHIETTO SELVATICO E PEPE ROSA



TARTELLETTA NERA AL CARBONE VEGETALE CON SOFFICE DI PISELLI CON JULIENNE DI PROSCIUTTO DI PRAGA E FOGLIA DI MENTUCCIA

CREMA DI CECI, CROCCANTE DI CAROTA E CIPOLLOTTO BRASATO

CREMA DI ZUCCHINE, SASHIMI DI SALMONE ALLA SOYA E SESAMO NERO

CREMA DI CAROTE, ARANCIA, ZENZERO E CUMINO CON MANDORLE SALATE



Quattro portate a scelta tra:

STRACCIATELLA DI BURRATA CON FILANGÉ DI POMODORI SECCHI (GLUTEN FREE E VEGETARIANO)
INSALATINA DI PRIMO SALE SU LETTO DI MISTICANZA CON PANCETTA E PEPE BIANCO (GLUTEN FREE)
ANGOLO RUSTICO DI PECORINO FRESCO E SEMISTAGIONATO DI PIENZA CON MOSTARDA AL PEPERONE ROSSO DEL CHIANTI E MIELE (GLUTEN FREE E VEGETARIANO)



SPICCHIETTI DI SALAME, FINOCCHIONA E MORTADELLA PECORINO (GLUTEN FREE)
CAPRESE DI CILIEGINE DI MOZZARELLA, POMODORO PACHINO E CAPPERI
CUCUNCI
INSALATA DI FORMAGGI DI PECORA CON NOCI E UVA (GLUTEN FREE E VEGETARIANO)
RUSTICO DI SFOGLIA CON POMODORO E MOZZARELLA
SFORMATO DI VERDURE CON SALSA AL PECORINO (GLUTEN FREE)

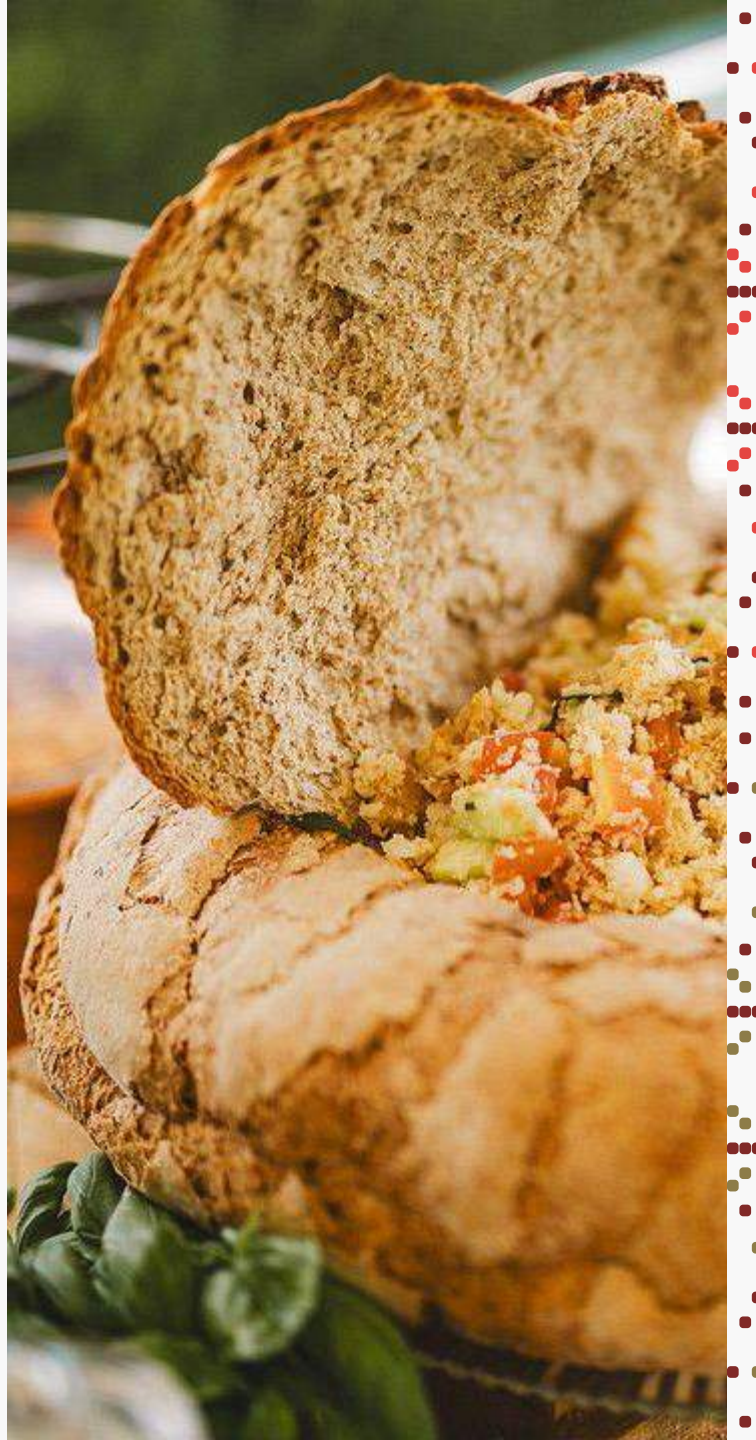


Due primi a scelta tra:

LASAGNETTE AL RAGÙ DI CARNI BIANCHE CON PESTO DI OLIVE TAGGIASCHE
LASAGNETTE IN BIANCO CON VERDURE CROCCANTI (VEGETARIANO)
TIMBALLO DI RISO CON ZUCCA GIALLA E SALSA DI TALEGGIO (GLUTEN FREE E VEGETARIANO)
TIMBALLO DI RISO AI CARCIOFI CON SALSA DI PECORINO (GLUTEN FREE E VEGETARIANO)
TIMBALLO DI RISO AGLI ASPARAGI CON SALSA ALLO ZAFFERANO (GLUTEN FREE E VEGETARIANO)
TIMBALLO DI FARRO AI CARCIOFI CON SALSA DI PECORINO (VEGETARIANO)
PAPPA AL POMODORO DELLA TRADIZIONE CON ALL'OLIO EXTRAVERGINE DEL CHIANTI (GLUTEN FREE, VEGETARIANO, VEGGY E NO LATTOSIO)



LA TRADIZIONALE RIBOLLITA CON CAVOLO NERO E OLIO DEL CHIANTI (GLUTEN FREE, VEGETARIANO, VEGGY E NO LATTOSIO)
ZUPPA DI CECI CON FILANGÈE DI CAVOLO NERO (GLUTEN FREE, VEGETARIANA, VEGGY E NO LATTOSIO)
CREMA DI FAGIOLI CON FARRO E PANCETTA DI GAIOLE CROCCANTE (NO LATTOSIO/VEGGY)
VELLUTATA DI PORRI E PATATE E PANE CROCCANTE (GLUTEN FREE, VEGETARIANA, VEGGY E NO LATTOSIO)
MEZZEMANICHE GRATINATE CON RADICCHIO TREVIGIANO E TALEGGIO
INSALATA DI FARRO ALLA MEDITERRANEA CON RUCOLA, POMODORINI, MOZZARELLA E OLIVE NERE (VEGETARIANO)
INSALATA DI FARRO IN PANZANELLA CON POMODORI, CETRIOLI, CIPOLLA DI TROPEA E BASILICO (VEGETARIANO E SENZA LATTOSIO)
RISO FREDDO CON VERDURE DI STAGIONE, PROSCIUTTO COTTO E EMMENTHAL (GLUTEN FREE)



Un secondo a scelta tra:

PEPOSO ALL'IMPRUNETINA (GLUTEN FREE E NO LATTOSIO)
BOCCONCINI DI TACCHINO SALTATI CON VERDURE FRESCHE (GLUTEN FREE E NO LATTOSIO)
BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY E RISO BASMATI (GLUTEN FREE E NO LATTOSIO)
BOCCONCINI DI ARISTA DELLA CINTA SENESE ALLA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO (GLUTEN FREE E NO LATTOSIO)
BOCCONCINI DI TACCHINO AI CARCIOFI (GLUTEN FREE E NO LATTOSIO)
INSALATA DI SALMONE CON VERDURE (GLUTEN FREE E NO LATTOSIO)



Un dessert a scelta tra:

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON COULIS DI FRUTTI DI BOSCO
PANNA COTTA AL CAFFE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATA FONDENTE
CREME CARAMEL
PANDORO E PANETTONE CON CREMA INGLESE



Open Bar

CUBA LIBRE, VODKA/GIN TONIC/LEMON, BOURBON AND GINGER ALE, MARTINI FIERO/CYNAR TONIC

(VODKA SMIRNOFF, GIN BEEFEATER, RHUM HAVANA 3, BOURBON JIM BEAN, MARTINI FIERO, CYNAR CON: TONICA, LEMON, COCA COLA, GINGER ALE)



IL SORRISO RICEVIMENTI

CATERING FIRENZE