IL SORRISO RICEVIMENTI
CATERING FIRENZE

Gala Dinner

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







Elenco attrezzatura inclusa:

Tovagliato: a scelta del cliente tra vari tessuti e colori
Tavoli: tondi diametro 170
Sedie: ChiavarinaBianca
Tavoli d’appoggio: tavoli long drink diametro 80 (uno ogni 30 pax)
Piatti di portata: porcellana bianca

Sottopiatti e Piattino del Pane: porcellana Bianca
Posateria: acciaio inox lucido
Bicchieri: vetro liscio o sfaccettato
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 dall'inizio dell'aperitivo - salvo diversamente concordato
Eventuali ore di servizio supplementari devono essere concordate con la location
Il nostro servizio comprende 1 cameriere ogni 15 ospiti compreso il Maître
Il numero finale di partecipanti deve essere comunicato almeno 8 giorni prima dell'evento e sarà considerato come il numero minimo garantito
L'ora di inizio dell'evento deve essere comunicata almeno 8 giorni prima dell'evento
Stampa menu con il nostro logo: uno per ogni ospite incluso nel prezzo
Le decorazioni floreali e il noleggio di attrezzatura devono essere elencati separatamente



Sulla Buvette

Aperitivo

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE
SUCCO DI ARANCE ROSSE DI SICILIA E DI ANANAS
PROSECCO ALNÈ LA TORDERA
APEROL/CAMPARI SPRITZ

***

MANDORLE E NOCCIOLE SALATE TOSTATE
SCAGLIE DI GRANA



Aperitivo
I Finger a guantiera

Quattro finger food a scelta tra:

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 CREMA DI GORGONZOLA E BRUNOISE DI SEDANO(L)
FINGER PARMIGIANA: TARTELLETTA CON POMODORINO CONFIT, MOUSSE DI MELANZANA E PESTO DI BASILICO (V)
CESTINO CROCCANTE CON HUMMUS DI CECI E BRUNOISE DI VERDURINE (CAROTE,ZUCCHINE E PEPERONI) (L,V)
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
PANZANELLA DI MARE CON TARALLI (LF)



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
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
TRASPARENZA DI CREMOSO AL PARMIGIANO, RUCOLA E ACETO BALSAMICO(L)
BIGNÈ DI CREMOSO AL PARMIGIANO E ACETO BALSAMICO(L)



Il Servizio Placè

Entrée (al posto di un primo) da scegliere tra:

INSALATINA DI PETTO D'OCA AFFUMICATO CON FILANGÈ DI FINOCCHIO E POMPELMO A VIVO E LAMPONE

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA DI BUFALA SU CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO E TARTUFO NERO (V,L)

FLAN DI MELANZANA SU CREMA DI PEPERONE ROSSO E STRACCIATELLA DI BURRATA (V,L)

FLAN DI ZUCCHINE CON CREMA DI PECORINO (V,L)

POMODORO TONDO ROSSO RIPIENO DI STRACCIATELLA DI BURRATA CON OLIO AL BASILICO (L)

DECORAZIONE GERMOGLI DI PISELLO, COULIS DI POMODORO E CREMA DI STRACCIATELLA (V,L)

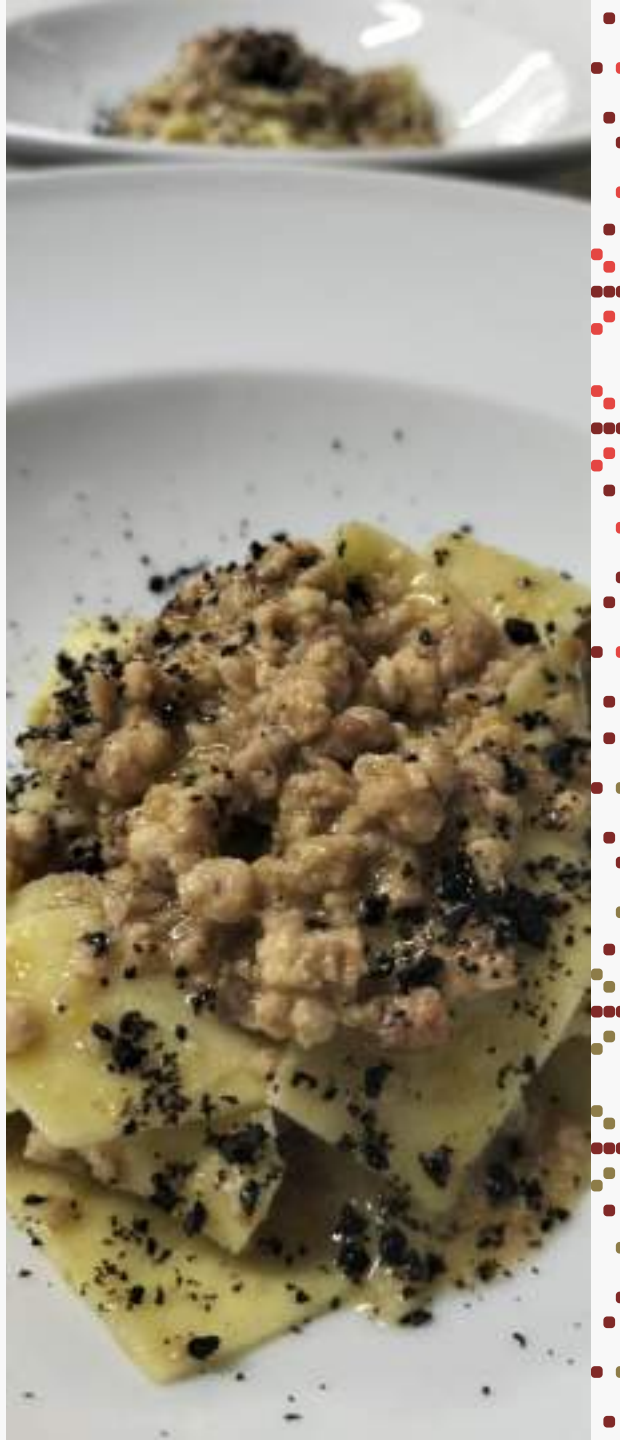
TARTARE VEGETARIANA CON QUINOA, AVOCADO, MELANZANA, CAROTE, ZAFFERANO E CURRY E GERMOGLI DI SOYA (V)

BURRATINA AFFUMICATA CON CULIS DI POMODORO, MINUTINA DI ZUCCA GIALLA, OLIVE TAGGIASCHE E CILIEGINO ROSSO CONFIT

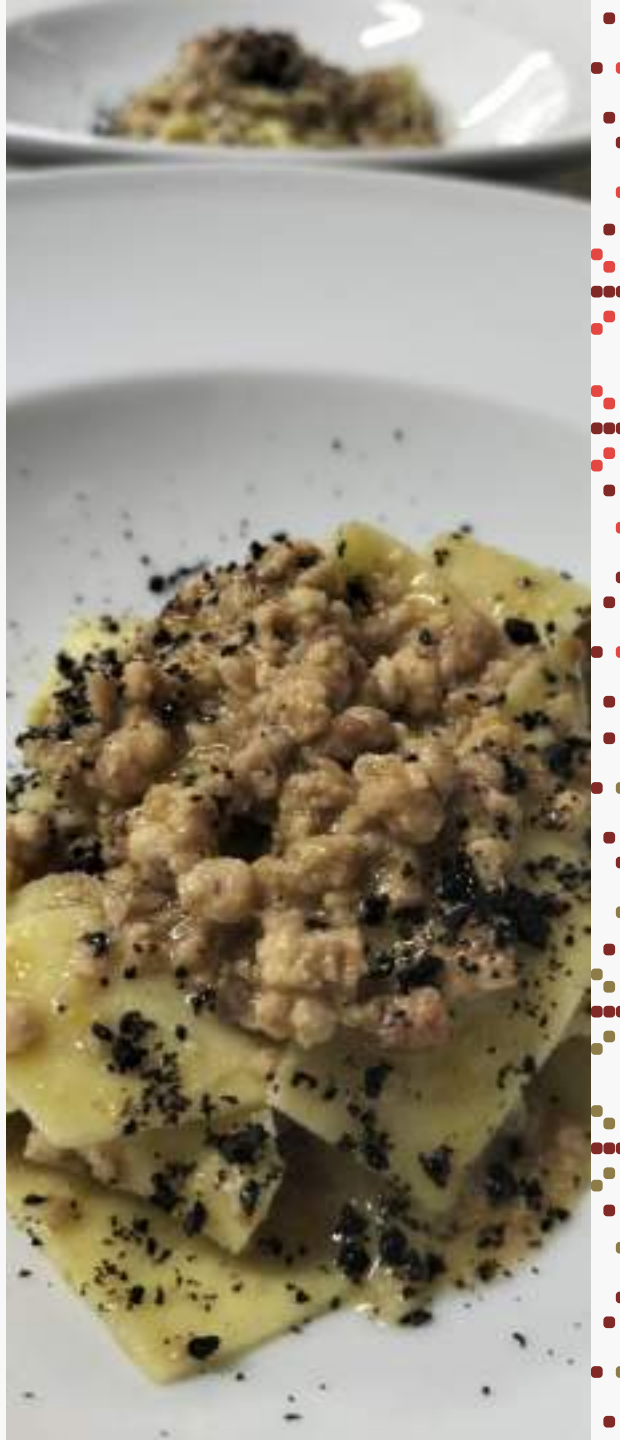


Due primi da scegliere tra:

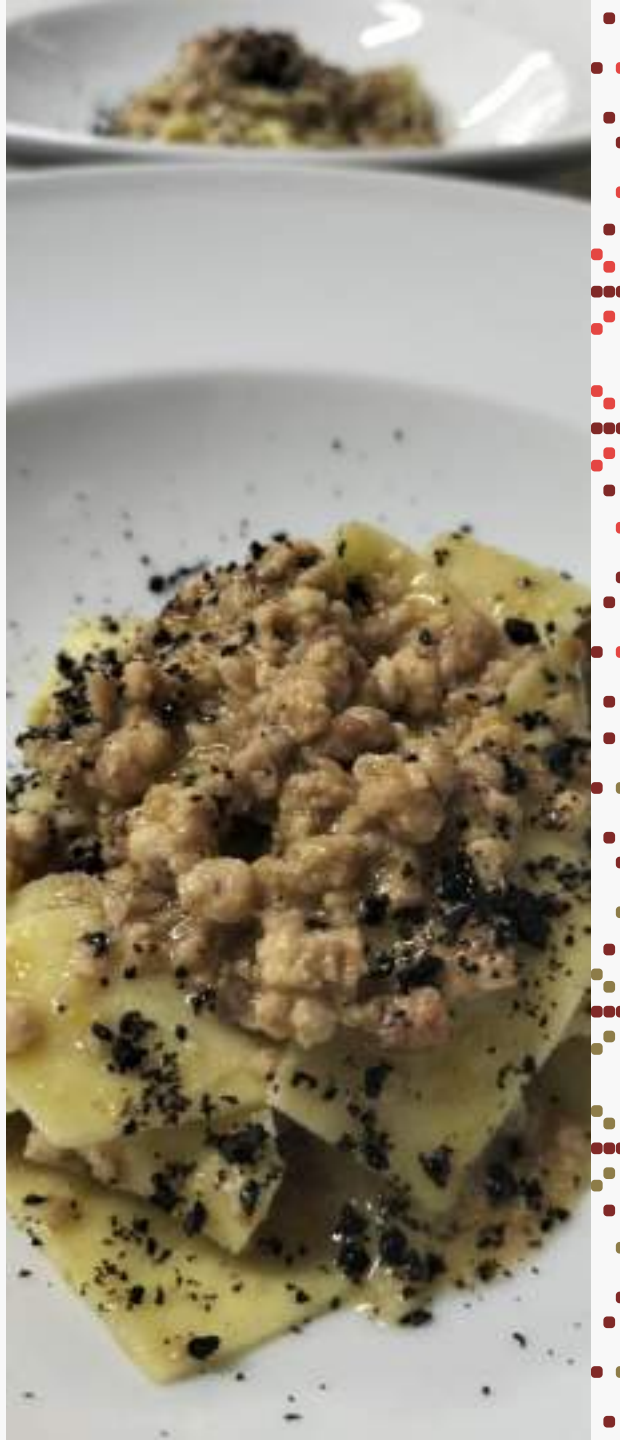
RISOTTO AGLI ZUCCHINI E FIORI DI ZUCCA MANTECATO AL TALEGGIO DOP DELLE PREALPI OROBICHE (V,L)
RISOTTO ALLE VERDURE CROCCANTI DI STAGIONE CON SCAGLIE DI PECORINO DI FOSSA (V)
RISOTTO AI FUNGHI DEL SOTTOBOSCO PROFUMATO AGLI AGRUMI (V)
RISOTTO ALLE PERE MANTECATO CON PECORINO DELLE CRETE SENESI (V)
RISOTTO ALLA MELA VERDE CON PEPE GIAMAICA E UOVO MARINATO (V)
RISOTTO AL MOSTO D'UVA DEL CHIANTI CON GUANCIALE, SCALOGNO E PORRO CROCCANTE
RISOTTO AI PORRI CON SCALOGNO, COTTO NEL VINO ROSSO, CON SPUMA DI GORGONZOLA E PORRO CROCCANTE (V)



RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON RAGU DI FARAONA AL COLTELLO E SALVIA CROCCANTE
RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON FILANGÈ DI CARPACCIO DI PETTO D'OCA E CIPOLLA IN AGRODOLCE E GIUS DI COTTURA O DI MANZO
RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO TREVIGIANO MANTECATO AL MASCARPONE
RISOTTO ALLA ZUCCA GIALLA E ROSMARINO CON GORGONZOLA
RISOTTO ALLA ZUCCA GIALLA CON CAVOLO NERO E CON GRANELLA DI AMARETTO
RISOTTO AI CARCIOFI MORELLINI E PECORINO DI FOSSA
RISOTTO CON LAMPREDOTTO E CAVOLO NERO
STRACCETTI DI PASTA FRESCA AL BASILICO CON VERDURE CROCCANTI, PESTO DI BASILICO CON POMODORINI E STRACCIATELLA DI BURRATA (V,L)
ORECCHIETTE DI PASTA FRESCA AL PESTO DI MELANZANE CON POMODORI SECCHI E RICOTTA AFFUMICATA (V,L)



PACCHERI AI TRE POMODORI AL FORNO:
DATTERINO GIALLO AGLI AGRUMI, CILIEGINO ROSSO AL NATURALE SAMMARZANO CON AGLIO, BASILICO E CHIODI DI GAROFANO (V)
GNOCCHETTI DI PATATE AL RAGU 'FINTO' RAGU DELLA CUCINA TRADIZIONALE TOSCANA A BASE DI ODORI, POMODORO E FUNGHI) (V,L)
STRACCETTI DI PASTA FRESCA AL TIMO CON RAGU BIANCO DI VITELLA,
POLLO E MAIALE E PESTO DI OLIVE TAGGIASCHE
MEZZE MANICHE AL RAGU DI ANATRA E SALVIA FRITTA
MEZZE MANICHE AL RAGU DI CINGHIALE PROFUMATO ALL'ALLORO
CAVATELLI SU CREMA DI PATATE CON COZZE, FAGIOLI CANNELLINI E CIPOLLA CROCCANTE
CHIOCCIOLINE CON PESTO DI CAVOLO NERO E RIDUZIONE DI FAGIOLI (V)
GEMELLI DI PASTA FRESCA CON ZUCCA GIALLA E CARCIOFI (V)



CAVATELLI CON ZUCCHINE CROCCANTI, MELANZANE FUMÈ E TARTARE DI GARBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO

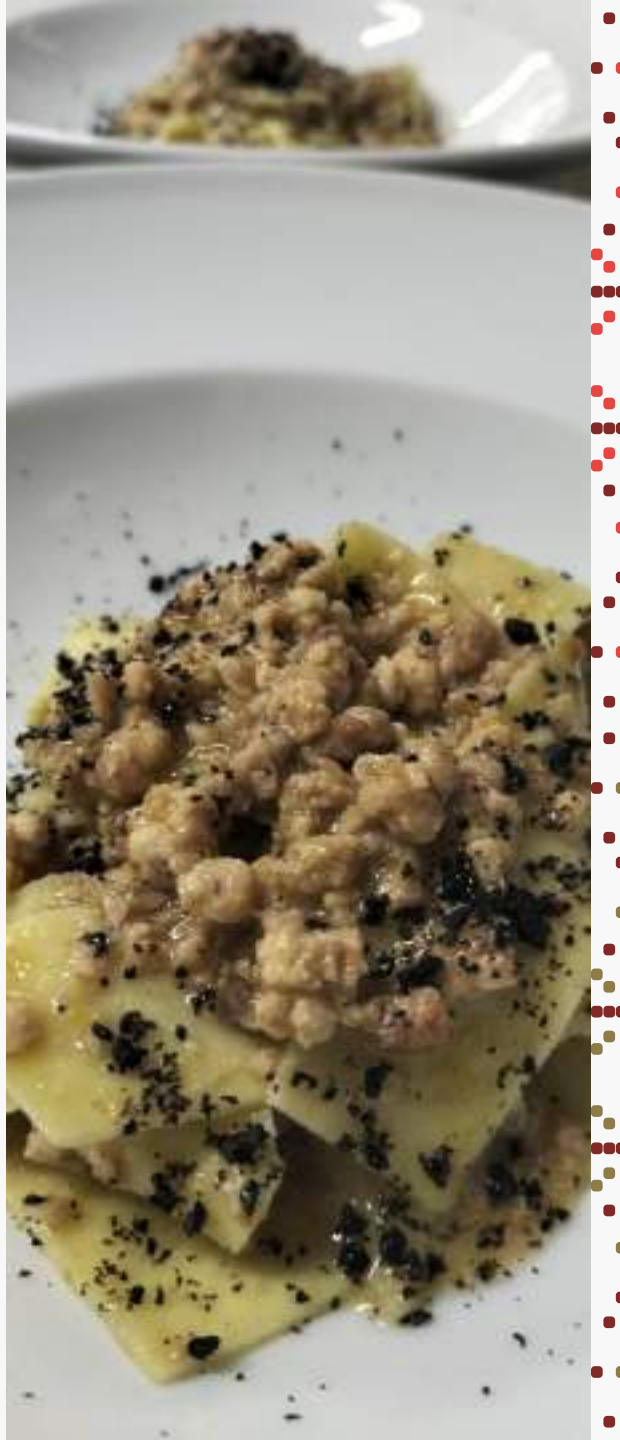
TORTELLI CON SFOGLIA ROSSA RIPIENI DI BURRATA AL PESTO DI BASILICO CON VERDURE CROCCANTI, PINOLI TOSTATI E PAPPA AL POMODORO MORBIDA GUARNIZIONE FOGLIA DI BASILICO (V,L)

TORTELLI RIPIENI DI BURRATA SU PESTO DI FIORI DI ZUCCA E VELA DI PECORINO CON OLIO ALLE ERBE, POMODORINI CONFIT E PINOLI TOSTATI (V,L)

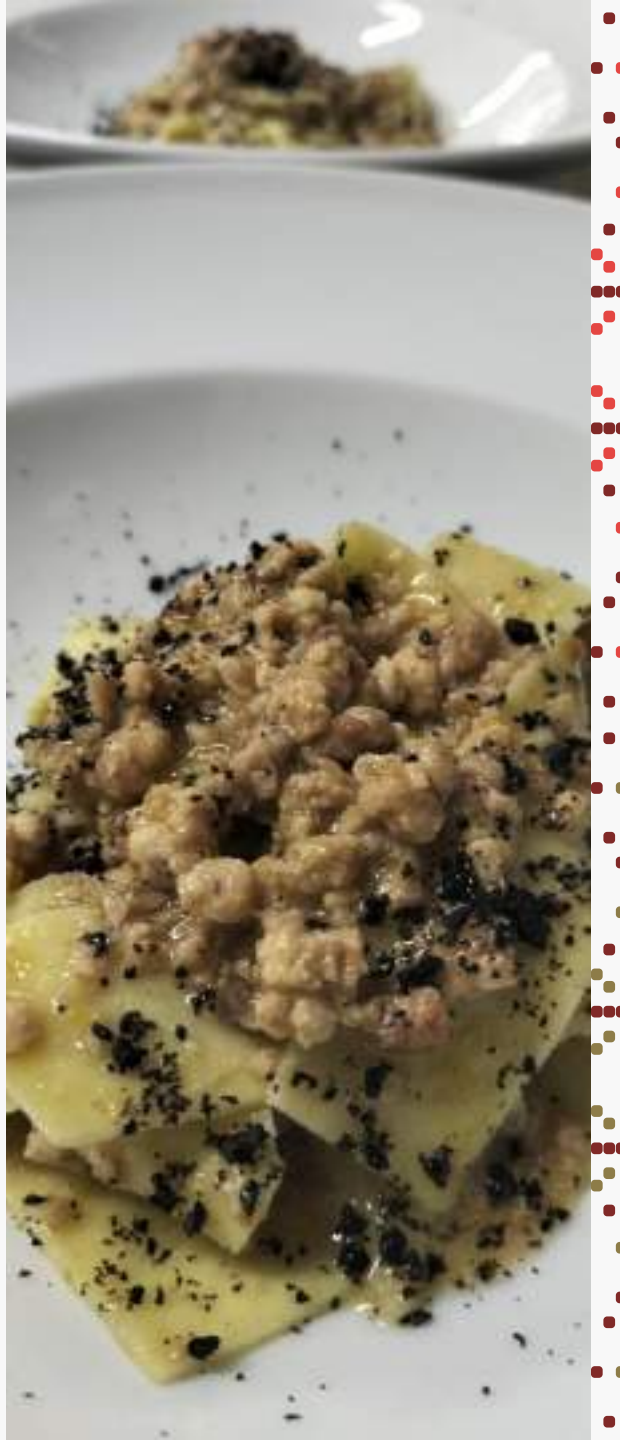
RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E BASILICO CON CRUDAIOLA MEDITERRANEA DI (L)
POMODORO FRESCO, DADOLATA DI MELANZANA FRITTA E SCAGLIE DI PECORINO (V)

CAPPELLOTTO CON PATATE DI CETICA, VERDURINE E PESTO DI BASILICO (V, L)

TORTELLI DI PATATE MUGELLANI AI FUNGHI PORCINI FRESCHI (DA VALUTARNE LA DISPONIBILITÀ) (V,L) – COSTO EXTRA



TORTELLI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI AL
FILANGÉE DI VERDURE, POMODORINI E FILANGÈ
PANCETTA CROCCANTE DI GAIOLE
RAVIOLI RIPIENI DI BRASATO DI CHIANINA CON
SFOGLIA AL MOSTO D'UVA ALL'USCETTO
DELL'ORTO (L)
TORTELLI DI PATATE MUGELLANI AL RAGU BIANCO
DI VITELLA,
POLLO E MAIALE E PROFUMO DI ROSMARINO
CON PESTO DI OLIVE TAGGIASCHE (L)
RAVIOLI RIPIENI DI POMODORO SECCO CON
CREMA DI ZUCCHINE, BOTTARGA, MANDORLE
TOSTATE E MENTA (L)
TORTELLI RIPIENO DI GAMBERI SALTATI AL LIMONE
CON CALAMARI, POMODORINI CILIEGINI, CREMA DI
PEPERONI E POLVERE DI CAFFÈ (L)
FAGOTTINO DI RICOTTA DI BUFALA E CARCIOFI IN
FONDUTA DI PECORINO DELLE CRETE SENESI (L)



Un secondo da scegliere tra:

FILETTINO DI CINTA SENESE IN CROSTA AI DUE PEPI GUARNIZIONE PEPE ROSA
FILETTINO DI CINTA SENESE AGLI AGRUMI CINTURATO AL LARDONE E EMULSIONE DI SENAPE
FILETTINO CROCCANTE DI CINTA SENESE IN CROSTA DI PISTACCHI CON RIDUZIONE AL VINSANTO
GRAN PEZZO DI MANZO STECCATO AL ROSMARINO
PEPOSO ALL'IMPRUNETINA (SERVITO NELLA ROSETTA DI PANE) CON TRICOLORE DI VERDURE



PETTO D'ANATRA CON DEMI-GLACE AI FRUTTI ROSSI/FICHI
PETTO D'ANATRA AL MIELE E SALSA SOYA
PETTO DI ANATRA AL MIELE COTTO A BASSA TEMPERATURA CON CIPOLLOTTO, MELA AL BRANDY E UVETTA
CONIGLIO RIPIENO CON OLIVE TAGGIASCHE E PANCETTA
CONIGLIO RIPIENO DI INSALATA SCAROLA, UVETTA E PANCETTA



DARNA DI OMBRINA CON CALAMARI, COZZE, POMODORINI E ZUCCHINE GUARNIZIONE FOGLIE DI BASILICO

CUORE BACCALÀ FRITTO CON BRODO DI CACCIUCCO E PATATE AL FORNO

TURBANTE DI BRANZINO CON MARMUGIA DI VERDURE SU SALSA DEL TRABACCOLARO

DARNA DI BRANZINO GRATINATA AGLI AROMI DELL'ORTO CON PATATA GAUFFRETTES E DATTERINO GIALLO

FILETTO DI BRANZINO ALL'ISOLANA CON ZUCCHINE, POMODORINI E CIPOLLA DI TROPEA



FILETTINO DI MANZO CINTURATO AL LARDO DI COLONNATA E ALLORO CON GIUS
FILETTO DI MANZO CON RIDUZIONE DI NOBILE DI MONTEPULCIANO
FILETTO DI MANZO CON SALSA AL TARTUFO NERO
FILETTO DI MANZO INTERO CON VINAIGRETTE ALLA SENAPE PROFUMATA AL TIMO
FILETTO DI VITELLA CON SALSA AI TRE PEPI
FILETTO DI VITELLA CINTURATO AL PORRO SU CREMA DI THÉ VERDE
FILETTO DI VITELLA IN SALSA ALLA VERNACCIA
SELLA DI AGNELLO IN CROSTA ALLE ERBETTE
CARRÈ DI AGNELLO MARINATO IN SALSA TERIYAKI E PEPE GIAMAICA CON SCALOGNO GLASSATO E PATATE VIOLA SCHIACCIATE



un contorno da scegliere tra:

SPICCHI DI PATATE ARROSTO
MARMUGIA DI VERDURE (SERVITA NEL NIDO DI PANE)
TIMBALLINO DI ZUCCHINI/SCAROLA/FAGIOLINI IN ERBA/SPINACI/PORRI/BROCCOLI/PISELLI
PUREA DI SEDANO RAPA
PUREA DI CAROTE E PATATE
CIPOLLE BORRETTANE GLASSATE
SPINACI PRIMA FOGLIA SALTATI CON POMODORINI E PINOLI TOSTATI
FAGIOLINI IN ERBA SALTATI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, SUCCO DI LIME E PEPE BIANCO



un contorno da scegliere tra:

FASCINA DI FAGIOLINI CON PANCETTA
TIMBALLINO DI RATATOUILLE DI VERDURE
BIETOLA SALTATA CON FINOCCHIETTO SELVATICO
ZUCCHINE SAUTÈ ALLA MENTA
PATATA FONDENTE AL FORNO ALLE ERBE AROMATICHE
CAROTE SPADELLATE E PROFUMATE AL LEMON GRASS
MELANZANE SALTATE CON MANDORLE, BASILICO E POMODORINI CILIEGINI ROSSI
PATATA SCHIACCIATA AROMATIZZATA ALL'ERBA CIPOLLINA



un dolce da scegliere tra:

CREMOSO DI YOGURT CON CARAMELLO SALATO, SALSA DI LAMPONI E VELA DI CIOCCOLATO FONDENTE
TARTELLETTA CON CREMA ALLA VANIGLIA E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
LINGOTTO CON CIOCCOLATO BIANCO E MOUSSE AL LIMONE
CUPOLA DI SEMIFREDDO ALLA RICOTTA CON PERE AGLI AGRUMI E BISCOTTO ALLA NOCCIOLA
PANNA COTTA CON MANGO, PASSION FRUIT E COCCO
BABÀ AL RHUM CON CREMA AL PISTACCHIO, LAMPONI FRESCHI



un dolce da scegliere tra:

CHEESE CAKE CON PESCHE E CRUMBLE DI AMARETTO
BAVARESE AI TRE CIOCCOLATI
TORTINO AL CIOCCOLATO CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO
CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE “CALLEBAUT” E BAVARESE AL PASSION FRUIT CON CRUMBLE DI MANDORLE
CREMOSO AL CIOCCOLATO CON SORPRESA AL RUM E MOUSSE DI SIGARO TOSCANELLO
CHEESE CAKE AGLI AGRUMI
TIRAMISÙ IN COPPA
COPPA DI CREMA CHANTILLY AL VINSANTO CON GRANELLA DI BISCOTTI DI PRATO
MILLEFOGLIE SCOMPOSTO



DALLA CANTINA:

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE
MAREMMA TOSCANA IGT LE LEPRI «MONTEGUELFO»
CHIANTI CLASSICO PRIMO COLLE DOCG “VILLA CERNA”

LA CAFFETTERIA:

CIOCCOLATINI ESPRESSI AL PISTACCHIO DI NOSTRA PRODUZIONE
ESPRESSO COFFEE "MESETA"
GRAPPA CLASSICA E BRANDY ITALIANO "JACOPO POLI"
AMARO VACA MORA E SAMBUCA "JACOPO POLI"
LIMONCELLO



IL SORRISO RICEVIMENTI

CATERING FIRENZE