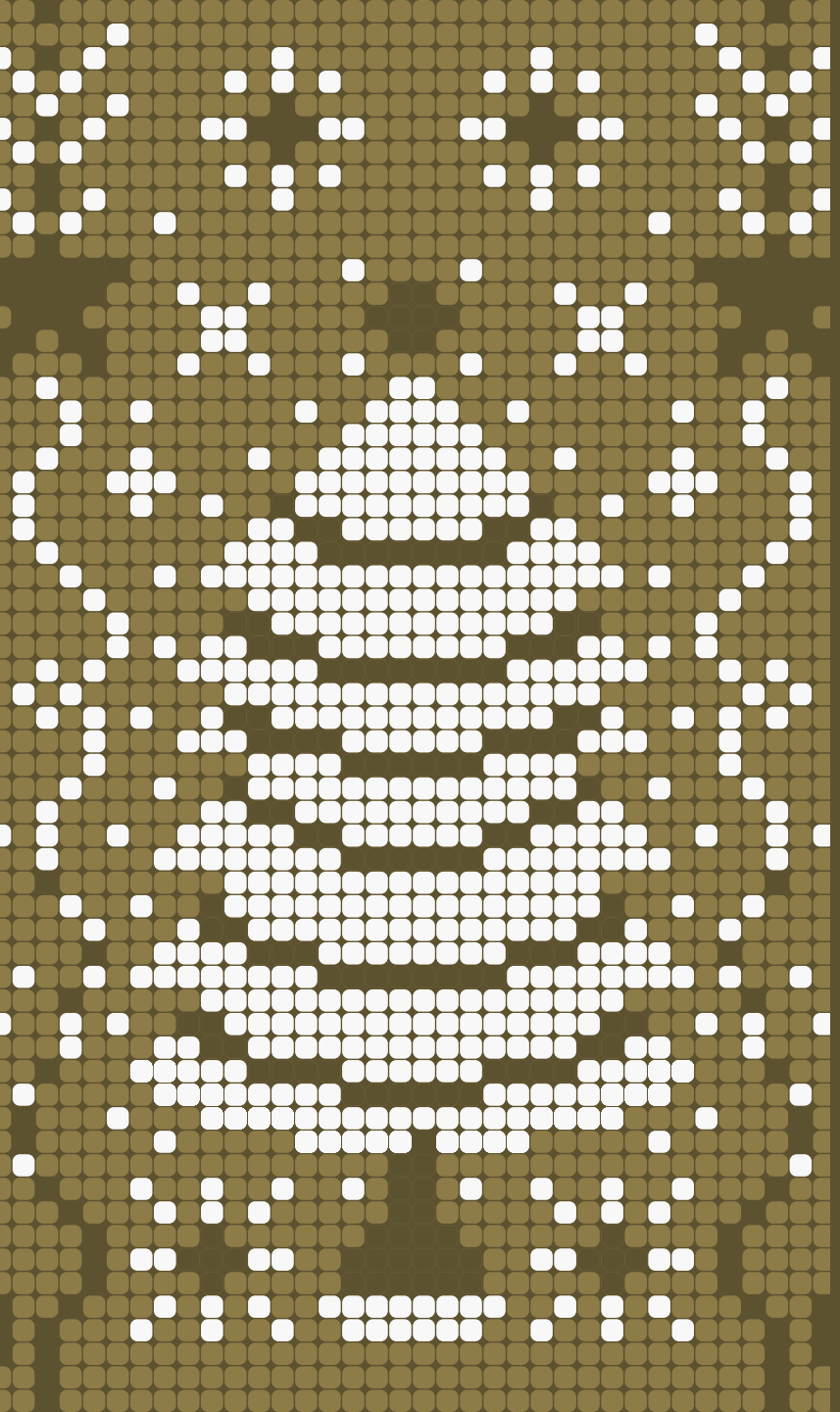
IL SORRISO RICEVIMENTI
CATERING FIRENZE

Welcome Cocktail

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



Proposta 1

- Beverage Cocktail
- Buffet cocktail

Note del servizio:

La durata del servizio è di 1 ORA E MEZZO – salvo diversi accordi.

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



Beverage Cocktail

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE

SUCCO DI ARANCE ROSSE DI SICILIA

PROSECCO DOC ALNÈ ‘LA TORDERA’



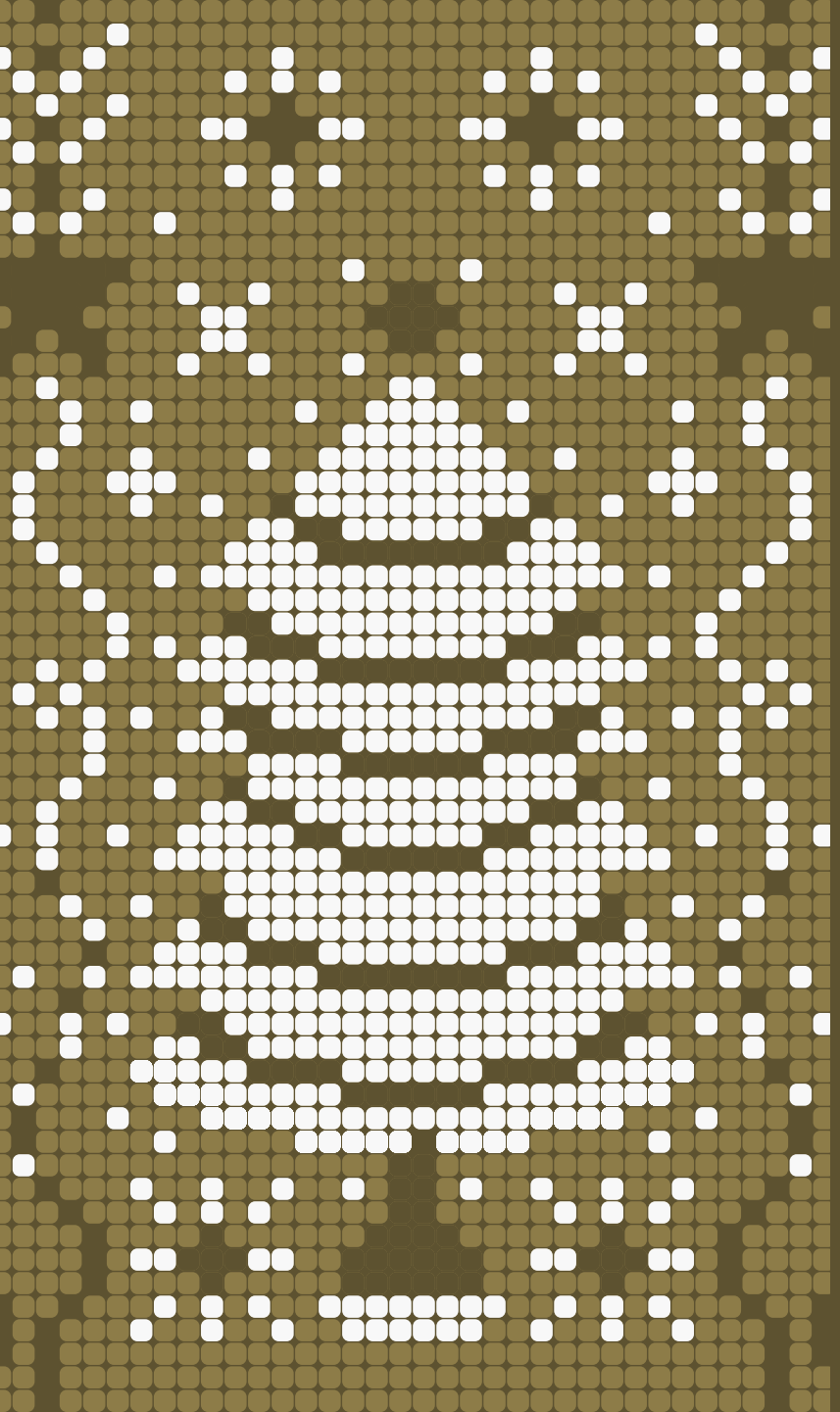
Buffet cocktail

SCAGLIE DI PARMIGIANO

QUADRETTI DI FOCACCIA LIGURE CON OLIVE VERDI, POMODORINI E OLIVE NERE

SPICCHIETTI DI SALAME, FINOCCHIONA E MORTADELLA





Proposta 2

- Beverage Cocktail
- Buffet cocktail
- Finger food serviti a guantiera







Elenco attrezzatura inclusa:

Tovagliato: Canapone bianco/Panama avorio
Tavoli: rettangolari per bouvette
Tavoli d’appoggio: tavoli long drink diametro 80 (uno ogni 30 pax) Piatti di portata: porcellana bianca/ Monouso
Posateria: acciaio inox lucido/ Monouso
Bicchieri: vetro/ Monouso

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 1 ORA E MEZZO – salvo diversi accordi

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



Beverage Cocktail

ACQUA NATURALE E GASSATA

SUCCO DI ARANCE ROSSE DI SICILIA

PROSECCO DOC ALNÈ ‘LA TORDERA’

VERMENTINO TOSCANO IGT LE LEPRI
“MONTE GUELFO”

CHIANTI CLASSICO PRIMO COLLE DOCG
“VILLA CERNA”



Buffet cocktail

SCAGLIE DI PARMIGIANO E UVA BIANCA

QUADRETTI DI FOCACCIA LIGURE CON OLIVE VERDI, POMODORINI E OLIVE NERE

SPICCHIETTI DI PECORINO FRESCO E STAGIONATO

SPICCHIETTI DI SALAME, FINOCCHIONA E MORTADELLA



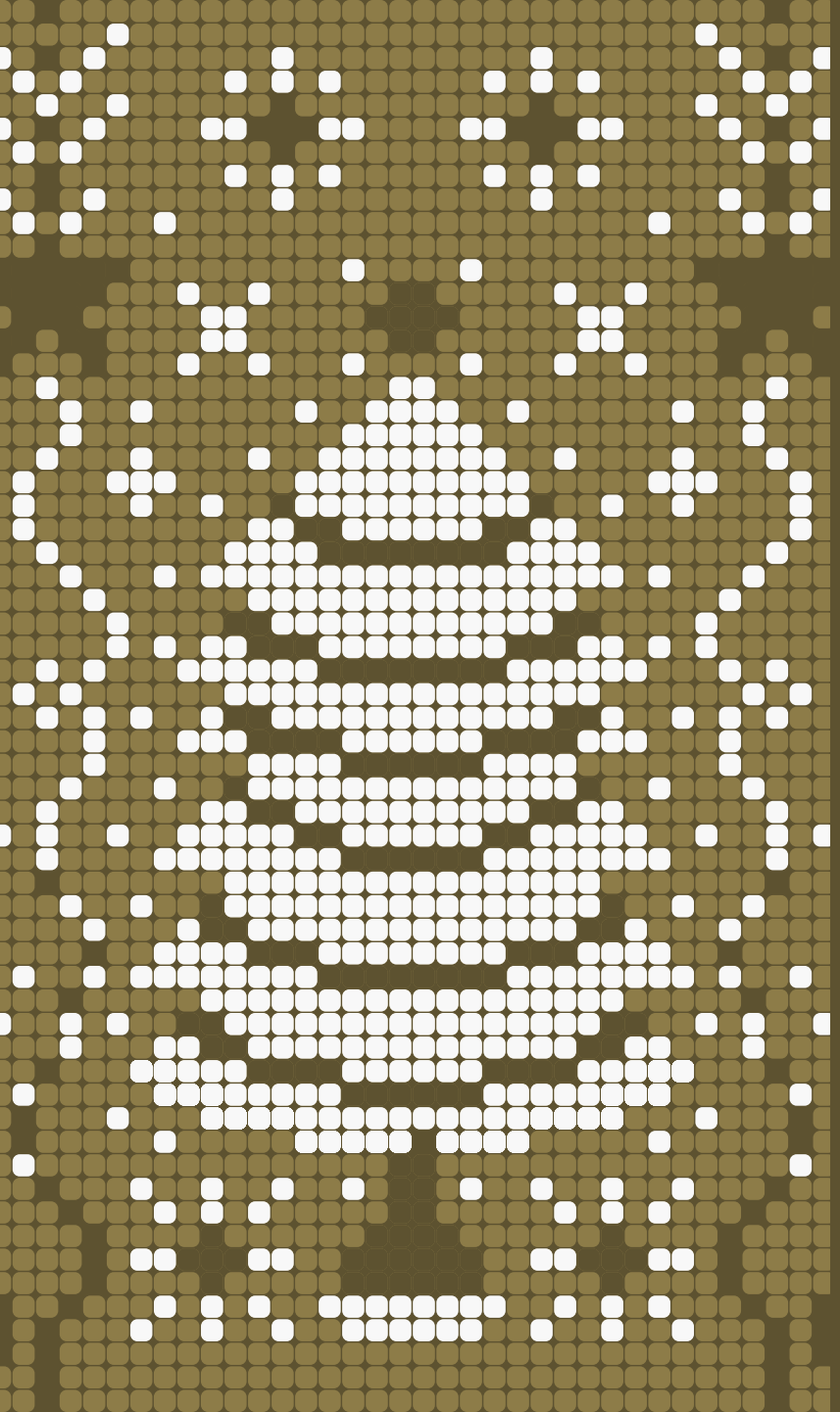
Finger food serviti a guantiera

CANAPÈ CON MOUSSE DI RICOTTA E CIPOLLA CONFIT

CANAPÈS CROCCANTI CON MOUSSE DI RUCOLA E FILANGÈ DI BRESAOLA

SCRIGNO CON SEMI DI PAPAVERO CON MOUSSE DI RAGUSANO E PISTACCHI





Proposta 3

- Beverage Cocktail
- Buffet cocktail
- Finger food serviti a guantiera







Elenco attrezzatura inclusa:

Tovagliato: Canapone bianco/Panama avorio
Tavoli: rettangolari per bouvette
Tavoli d’appoggio: tavoli long drink diametro 80 (uno ogni 30 pax) Piatti di portata: porcellana bianca/ Monouso
Posateria: acciaio inox lucido/ Monouso
Bicchieri: vetro/ Monouso

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 1 ORA E MEZZO – salvo diversi accordi

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



Beverage Cocktail

ACQUA NATURALE E GASSATA

SUCCO DI ARANCE ROSSE DI SICILIA

PROSECCO DOC ALNÈ ‘LA TORDERA’

COCKTAIL DIWINE SPRITZ E APEROL SPRITZ

VERMENTINO TOSCANO IGT LE LEPRI “MONTE GUELFO”

CHIANTI CLASSICO PRIMO COLLE DOCG “VILLA CERNA”



Buffet cocktail

MANDORLE E NOCCIOLE SALATE TOSTATE

QUADRETTI DI FOCACCIA LIGURE CON OLIVE VERDI, POMODORINI E OLIVE NERE

SPICCHIETTI DI PECORINO FRESCO E STAGIONATO

SPICCHIETTI DI SALAME, FINOCCHIONA E MORTADELLA



Finger food serviti a guantiera

CANAPÈ CON MOUSSE DI RICOTTA E CIPOLLA CONFIT

CANAPÈS CROCCANTI CON MOUSSE DI RUCOLA E FILANGÈ DI BRESAOLA

SCRIGNO CON SEMI DI PAPAVERO CON MOUSSE DI RAGUSANO E PISTACCHI

TARTELLETTA CON CREMA ALLA NOCCIOLA E GRANELLA

MINI SEMOLINI AL CIOCCOLATO



IL SORRISO RICEVIMENTI

CATERING FIRENZE