

CATERING

**Pranzo o cena per la tua festa
dove vuoi tu
in qualsiasi giorno dell'anno**

Tutto quello di cui avete bisogno è

una sala con tavoli e sedie

.....al resto pensiamo noi !!!

Verremmo direttamente a casa Vostra, nelle sede
della Vostra associazione, nel vostro oratorio.....

a portarVi il menù , che avete scelto!

Attenzione:

dai menù indicati sono esclusi acqua, vino e pane

Eccovi alcuni suggerimenti.....

Menù Classico

Coppa stagionata
Carne salata con fagioli
Torta salata quiche Lorraine
Fonduta al formaggio dorata

* * *

Lasagne alle verdure
Scrigno mantecato con salmone

* * *

Arrosti di vitello al franciacorta
Fagiolini con pancetta

* * *

Millefoglie di panettone
crema pasticcera e cioccolato

€ 25,00 a persona

Menù Rustico

Salame del contadino
Pancetta coppata nostrana
Verdure in agrodolce
Involtino di verza in salsa piccante

* * *

Lasagne alla bolognese
Crespelle prosciutto e formaggio

* * *

Manzo all'olio
Crostone di polenta

* * *

Tortino di mele
con salsa vaniglia

€ 25,00 a persona

CATERING

**Il menù viene consegnato freddo
in vaschette da forno tradizionale e microonde
da rinvenire e servire
oppure da cucinare sul posto
è possibile richiedere casse termiche e forni**

...e se lo desiderate Vi portiamo noi anche
tutte le attrezzature per il Vostro
indimenticabile banchetto!

Noleggio attrezzature
€ 7,00 a persona

- * Tovaglie e tovaglioli in fiandra
- * Piatti di porcellana (4 a persona)
- * posate in acciaio (5 a persona)
- * Bicchieri in vetro (3 a persona)
- * Ritiro stoviglie sporche

è inoltre possibile la presenza di un responsabile
addetto alle preperazione e alla porzionatura del cibo
e alla supervisione generale del banchetto

Addetto
di servizio

€ 5,00 a persona da 50 a 100 partecipanti
€ 3,00 a personaboltre i 100 partecipanti

Garanzia di qualità

La ditta Gastronomia Zani certifica che la preparazione di tutti i pasti
sarà effettuata presso l'unità produttiva di Artogne in conformità
con le norme di igiene alimentare vigenti.