



COMUNIONE SERVIZIO INCLUSO N.5

Giorno: _____ Cliente: _____ Orario: _____

Telefono: _____ Indirizzo: _____

Totale pasti: _____ per un totale di €: _____ Costo consegna €: _____

Totale generale €: _____ Acconto €: _____ Saldo alla consegna €: _____

Note _____

€ 35, 00 a persona

Tutti i materiali necessari ad allestire il ricevimento –tovagliato in fiandra, accessori di carta, trasporto e messa in opera dei suddetti materiali .personale sul posto adeguato al numero (per un minimo di 50 pasti)

Aperitivo: Bellini, Mimosa, Garibaldi
Pomodorini con tabulè di verdure, girandola di tartine
Barchette di polenta e taleggio, noisette salate con crema al cotto
Barrette di frolla al parmigiano e rosmarino
Tartelle di pasta brisé con crema di melanzane e caprino
Quadrotti di focaccia con verdure saltate
Trofie con porcini, speck croccante e radicchio trevigiano
Lasagnette di pasta fresca con cuori di carciofi e taleggio

ANGOLO DEI SALUMI : prosciutto dolce alla morsa, capocollo toscano, corallina, schiacciata calabrese, salsicette di cinghiale, lardo toscano, dadini di mortadella con aceto balsamico, coppa con arance e olive

Tagliere dei formaggi con mostarde di frutta e selezione di miele, pecorino sardo, scaglie di grana, ricotta vaccina aromatizzata alla cannella, trecciona di bufala con battuto di pachino profumata al basilico, gorgonzola dolce con julienne taleggio dop

Assortimento di verdure alla griglia

Gran buffett di dolci

Prosecco, Caffè espresso, bevande, acqua liscia e naturale

Mancini Catering Ricevimenti

Servizio a domicilio

Piazza G. Ambrosini, 78 (Torraccia) - 00156 Roma - Tel. 06/4111814 - 340/8571822

Via Naide, 158 (La Rustica) – 00155 Roma – Tel 06/22796505

La fattura va richiesta al momento dell'ordine - pagamento in contanti

E-mail: mancin catering@yahoo.it – sito web <http://www.mancin catering.it>

I prodotti alimentari sono sottoposti a costante controllo microbiologico di qualità (D. Lgs. 155/97)