

MENU VIOLETTA 1

Giorno: _____ Cliente: _____ Orario: _____

Telefono: _____ Indirizzo: _____

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

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

Note _____

€ 65,00 a persona

Il prezzo sopra preventivato è comprensivo di:

- camerieri in perfetta uniforme per tutta la durata del servizio
- Tutti i materiali necessari ad allestire il ricevimento
- tovagliato in fiandra accessori in porcellana suppellettili, fiori

ANGOLO DEGLI APERITIVI

*Bellini, Mimosa, Prosecco, Succo di arancia ,nanas e Pompelmo, Tartine , rustici, panzerottini alla napoletana ,
invotini alla mediterranea , Tartelle alle zucchine*

ISOLA DEL MARE

*salmone marinato con spinacino novello e salsa al limone e capperi - carpaccio di polipo su letto di rucola insalata di mare - Spada
al carpaccio, Insalatina esotica su letto di Saggino – Tris fumè tonno, spada e salmone in salsa di agrumi,*

ISOLA DELLA TRADIZIONE

*Prosciutto alla morsa, Forma di grana, flocchi di manzo marinato con pere e taleggio - Riccio gastronomico ovoline e pachino, cuori
di sedano gorgonzola e noci - Ricottine alle noci, Treccia di bufala, Misto di formaggi DOP, Tagliere di salumi misti*

ANGOLO DEI FRITTI

*Olive Ascolane, Fiori di zucca, Moscardini, Anellini di calamari, Arancini, Vegetali assortiti, Focaccine calde, parmigiano fritto
anelli di melanzana , calzoncelli alle verdure,*

PRIMI PIATTI

Risotto mantecato con zucchine e gamberi - Paccheri con Porcini,guanciaie croccante e fiori di zucca

SECONDI DI PESCE

Filetto di spigola con pioggia di patate e Funghi trifolati

sorbetto al limone e mela verde

SECONDI DI CARNE

filetto al pepe verde - Patate al rosmarino, Insalatina dell'orto

Torta e Spumante

Tagliata di frutta in bellavista

*Gran Buffet di dolci: torta ricotta e cioccolato, meringata ai frutti di bosco, mousse alla frutta, Profitterole al limone e cioccolato,
Mignon, Torta alla nutella, Torta mimosa alle fragoline, torta di pera e ricotta*

Mancini Catering Ricevimenti

Servizio a domicilio

Via Naide, 158 (La Rustica) – 00155 Roma – Tel 06/22796505 - Tel. 06/4111814 - 340/8571822

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

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

Partita IVA 116452281004- Capitale Sociale € 10,329,14 int.vers. –C.C.I.A.A.Roma 1318344

Iscrizione Reg.Soc.trib.Roma n.198271/13

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