



MATRIMONIO – VILLA CHIGI

Giorno: _____ Cliente: _____ Orario: _____

Telefono: _____ Indirizzo: _____

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

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

Note

Dal pasto sono esclusi: bevande, servizio, coperto, fiori e materiali
(per un minimo di 50 pasti)

Angolo degli Aperitivi

Flûte di Spumante Selezionato Succhi di frutta all Arancia, Pompelmo, Ananas, Cocktail Bellini, Mimosa e profumati Analcolici, Cocktail alla frutta

Angolo dei Rustici

Prosciutto Dolce al Taglio, Pizzette di Sfoglia, Salatini Misti Caldi, Focaccine Miste, Pizzette Fritte alla Pizzaiola, Forma di Grana a Scaglie, Tagliere Misto con Salumi D.O.P., Pere Williams con Cubettata di Pecorino Mezzano, Misto di Formaggi Tipici, Piccola Brochette di Primo Sale, Cesto di Morsi Assortiti, Spoon di Ricotta con Confetture Miste

Angolo del Mare

Salmone Fresco Marinato all Aneto, Caciucco di Mare con Crostini di Pane, Cozze Gratinare, Guazzetto di Calamaro tiepido con Semi di Aneto, Polpo in Agrodolce, Cocktail di Gamberi, Insalatina Fredda di Farro e Cozze

Angolo del Crudo

Cascata di Ostriche in Bellavista, Fasolari al Pepe Bianco a Mulinello, Scampi del Golfo Freschi, Gobbetti

Angolo dei Fritti in bellavista

Olive ascolane, Fiori di Zucca Farciti, Arancini, Frutta Pastellata, Vegetali Pastella», Focaccine Calde, Lance di Frittelle al Prosecco e Salvia, Tempura di Gamberi

Primi Piatti: *Risotto allo Zafferano e Ratatouille di Gamberi e Riduzione di Balsamico Piccola Tasca con Melanzane e Mozzarella al Pesto di Pomodoro e Basilico Pappardelle con Intingolo di Capriolo*

Secondi di Pesce: *Spigola in Crosta di Pistacchio su Letto di Crema di Ceci, Mazzancolle Gratinare al Pane Profumato Fascetta di Aparagi al Bacon*

Sorbetto al Limone e Ananas

Secondi di Carne: *Sella di Vitello in Salsa di Cottura – Filetto di Maialino Marcato con Vino Rosso – Patate Duchessa*

Insalata Primavera

Dolci Golosità

Torta Nunziale e Spumante- Tagliata di Frutta in Bellavista con Nevicata di Zucchero a Velo

Fantasie di Dolci

Bavaresi al Cioccolato, Bottoni di Panna, Cupoline di Profitterolles con Crema Chantilly, Panna Cotta ai Frutti di Bosco

**Angolo Bar e del Caffè con Pirottini al Cioccolato Delizie al Caffè
Degustazione Distillati e Angolo del Sigaro**

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

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