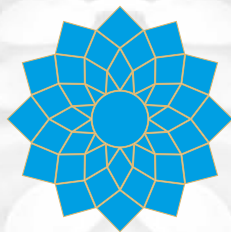


*Altopalato*  
WEDDING



CHIC  
menù

# CHIC

**Servizio a buffet con posti a sedere**

## **SALUMI E FORMAGGI**

Salame nostrano al coltello

Prosciutto crudo di Parma servito nella morsa

Noci di Grana Padano stagionato 24 mesi

Tagliere di formaggi e mostarde senapate

Caprese di bufala, olive taggiasche, alici e pomodori insaporiti al forno

Chips di pane carasau infornato agli aromi

Grissini artigianali

Focaccia rustica ai pomodorini

## **PICCOLA CUCINA**

Tartare di tonno pomodorini confit e erba cipollina

Tartare di salmone scozzese e avocado

Tartare di manzo condita con senape antica e pinoli tostati

Sandwich di cialde di Parmigiano e salame nostrano

Paninetti mignon ala latte burro al lime e salmone scozzese

Stracciatella di vaccino e pomodorino confit del Vesuvio

Orzo perlato verdura croccante polipo al profumo di rosmarino

Croissant tiepido ripieno di verdure e ricotta

# CHIC

**Servizio a buffet con posti a sedere**

## **FRITTI**

Tris di verdure

Frittelle di gamberi e zucchine

Frittelle di cime di rapa e salsiccia

Frittelle di cacio e peperoni

## **SHOW COOKING**

Code di gamberi con polpa di pomodoro e zucchine

Tagliata di tonno in crosta di pistacchio e wasabi

## **BEVANDE**

Franciacorta Brut Purabolla Camossi Erbusco

Lugana "Le Fornaci"

Spritz Aperol

Spritz Campari

Cocktail analcolico

Brocche di succhi di arancia e ananas

Acqua gassata e naturale

# CHIC

## Servizio al tavolo

### PRIMI PIATTI

#### Una portata a scelta tra le proposte sotto elencate

Carnaroli bisque di crostacei  
*agrumi e gamberi al profumo di lime*

Risotto ai fiori di zucca  
*zucchine novelle e pistilli di zafferano*

Risottino mantecato  
*su riduzione di Franciacorta Satèn e Crunchy al pepe*

#### e una portata a scelta tra le proposte sotto elencate

Calamarata di Gragnano  
*crema di pomodoro pachino, capesante e olive taggiasche*

Gnocchetti di patate artigianali  
*mazzancolle pomodorini e filangè di zucchine fritte*

Paccheri di Gragnano  
*e soutè di frutti di mare*

### VINI AL TAVOLO

Lugana "Le Fornaci" Doc Tommasi

Botticino Riserva Doc Maccaboni

Moscato D'Asti Docg Dogliotti

### ACQUA

Minerale e naturale di sorgente S. Bernardo

# CHIC

**Servizio al tavolo**

## **TORTA NUZIALE**

### **BUFFET DI DOLCI E FRUTTA**

**Pasticceria "Roberto" Erbusco**

Cannoncini di sfoglia e crema

Bignè assortiti

Crostatine di frutta fresca

Bavaresi mignon

Finger al cioccolato

Composta di frutta fresca

Gelati di crema e fiordilatte

Caffè espresso

Correzioni nazionali

### **COCKTAIL OPEN\***

Gin tonic

Mojito

Moscow mule

Cuba libre

# CHIC

## Condizioni generali

La proposta comprende **1 cameriere/a ogni 20 persone** in cravatta nera e grembiule lungo color nero, che resteranno a Vostra completa disposizione per tutto l'arco della giornata.

La cucina allestita sul posto con nostre attrezzature, dove verranno effettuate tutte le preparazioni, escluse quelle di pasticceria dolce fornita dalla Pasticceria Roberto Erbusco, avrà **1 chef di cucina** coadiuvato da altri collaboratori mediamente **1 ogni 50 persone**, oltre lo chef.

Nel caso si richieda anche il servizio open bar per un minimo di 50 persone, sarà a **disposizione N° 1 barman** professionista, che verrà assistito da altri collaboratori in misura degli ospiti.

Avremo molta cura per le intolleranze con menù ad hoc, le stesse devono essere indicate almeno 1 settimana prima dell'evento, così come il numero di eventuali bambini sotto gli 9 anni che assieme a fotografi, staff, cantanti etc. avranno una quotazione e un menù personalizzato.

## A Vostro carico

Affitto location

Mise en place + arredi e trasporto

Tavoli da buffet

Tavoli da appoggio

Tensostruttura esterna (se richiesta)

Ombrelloni (se richiesti)

Tutte le voci sopra descritte possono essere scelte nello show room, sul catalogo e sul sito **integrent.it**, dove è possibile stilare un preventivo on line che sarà poi addebitato integralmente.

## Nostra fornitura

Cucina attrezzata nel caso in cui non fosse disponibile in location

Vassoi ceramica e policarbonato

Attrezzatura da cucina e relativi tavoli

Attrezzatura da buffet

Altra attrezzatura minuta per la distribuzione e preparazione

Camion refrigeranti

Freezer e macchine del ghiaccio

# CHIC

## **Quotazioni**

### **Minimo garantito 71 invitati**

A persona

Bambini 4/9 anni e staff

Bambini 0/4 anni

**Da 50 a 70 persone**

**inferiori a 50 persone**

## **Condizioni di pagamento**

### **Caparra alla conferma**

Nulla della stessa sarà dovuta in caso di disdetta max 6 mesi prima della data del matrimonio.

### **Saldo 7 giorni prima del giorno del matrimonio**

Il corrispettivo sarà calcolato in base alle presenze confermate **max 10 giorni** prima.

## **Da conteggiarsi a parte**

Mise en place da definire la tipologia e il numero degli ospiti

\* Cocktail Open (minimo garantito 50 px)

Eventuale richiesta bollicine al tavolo per bottiglia

Magnum (Lt 1.5) Càdel Bosco Prestige

Jeroboam (Lt 3) Càdel Bosco Prestige con nome e data degli sposi

## **Emergenze calamità o COVID19**

Nel caso in cui venissero imposte eventuali restrizioni, lockdown che impedirebbero la normale realizzazione dell'evento, la caparra se già versata verrà tenuta valida per 12 mesi per quanto riguarda la società Altopalato Wedding, per la data location sarà a discrezione della proprietà

## **Orario cerimonia**

Il servizio avrà inizio alle ore ..... circa e terminerà alle ore ..... Costo orario da concordare.

## **Condizioni meteo**

Nell'eventualità del tempo incerto, Altopalato Catering, previo consulto con gli Sposi, si riserva la facoltà a suo insindacabile giudizio, di valutare la soluzione migliore per garantire la buona riuscita dell'evento.

## **Wedding planner**

Il servizio di Wedding Planner deve necessariamente coordinarsi con il nostro responsabile. Altopalato Wedding ha comunque la facoltà di prendere tutte le decisioni necessarie inerenti alle tempistiche e modalità di servizio.

## **Da conteggiarsi a parte**

Iva 10%

Affitto location

Stampa menù

Tableau mariage

Eventuali costi affitto spazi cucine o gazebo uso cucina

Arredi sia interni che esterni

Allestimenti floreali

Quanto sopra non espressamente citato

Vi ricordiamo la nostra disponibilità ad incontrare anche affluenze superiori a quelle inizialmente preventivate.

Nella speranza di aver fatto cosa gradita, restiamo in attesa di Vostre future comunicazione in merito.

Fausto Zanardelli

*Chef executive*