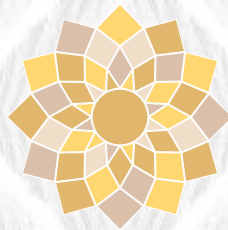


Altopalato
WEDDING



ROYAL
menù

ROYAL

Antipasto a buffet

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

Stracciatella pugliese condita con olio e.v. e pepe

Giardiniera alla piemontese con verdure croccanti e pomodoro

Cips di pane carasau infornato agli aromi

Grissinotti artigianali

Focaccia rustica ai pomodorini

TARTARE

Tartare di tonno pomodorini confit e erba cipollina

Tartare di salmone scozzese e avocado

Tartare di manzo condita con senape antica e pinoli tostati

ROYAL

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 Satèn Purabolla Camossi Erbusco

Lugana "Le Fornaci"

Spritz Aperol

Spritz Campari

Cocktail analcolico

Brocche di succhi di arancia e ananas

Acqua minerale e naturale

ROYAL

Cena servita

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

PIATTO DI MEZZO

Una portata a scelta tra le proposte sotto elencate

Turbante di branzino e caponata di verdure croccanti

Salmone selvaggio Alaska gratinato alla provenzale con zuccina frangipane

Tagliata di tonno al sesamo e asparagi di mare all'agro

ROYAL

Cena servita

SECONDI PIATTI

Una portata a scelta tra le proposte sotto elencate

Tournedos di Fassona piemontese

*Su riduzione di Franciacorta rosso e il suo crostone
e tortino di patate "Macario"*

Entrecotes di Black Angus al rosa

su pomodori pachino, capperi lacrimella e basilico fresco

Filetto di manzo irlandese al pepe verde
con Patata Parmantier

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

ROYAL

Servizio al tavolo

TORTA NUZIALE

PICCOLA PASTICCERIA AL TAVOLO

Cannoncini di sfoglia e crema
Crostatine di frutta fresca
Croccante alla crema e amarena Fabbri
Bignè assortiti

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
Crêpe Suzette al Grand Marnier

Caffè espresso
Correzioni nazionali

COCKTAIL OPEN *

Gin tonic
Mojito
Moscow mule
Cuba libre

ROYAL

Condizioni generali

La proposta comprende **1 cameriere/ad ogni tavolo** 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 30 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

ROYAL

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 tipologia e numero ospiti

* Buffet di dolci e frutta

* Cocktail Open (minimo garantito 50 px)

Eventuale richiesta bollicine al tavolo per bottiglia

Magnum (Lt 1.5) Cadel Bosco Prestige

Jerooam (Lt 3) Cadel 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