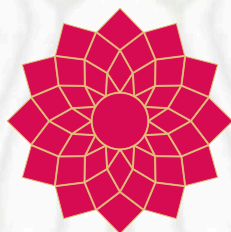


*Altopalato*  
WEDDING



TRÈS CHIC  
menù

# TRÈS CHIC

## **Antipasto a buffet**

### **SALUMI E FORMAGGI**

Salame nostrano al coltello

Prosciutto crudo di Parma servito nella morsa

Noci di Grana Padano stagionato 24 mesi

Formaggelle delle Valli 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

Chips di pane carasau infornato agli aromi

Grissini artigianali

Focaccia rustica ai pomodorini

### **PASTICCERIA SALATA**

Croissant mignon farciti di pomodoro mozzarella e spinaci

Rotoli di sfoglia tiepida al prosciutto e formaggio

Sfoglie tiepide di verdure

# TRÈS CHIC

**Servizio a buffet con posti a sedere**

## **FRITTI**

Frittino di verdure

Fiore di zucca fritto

Foglia di salvia pastellata

Frittelle di cacio e peperoni

## **PICCOLA CUCINA**

Caprese rivisitata con filetti di acciuga del Cantabrico e oliva taggiasca

Orzo perlato con polipo e profumo di rosmarino

Riso nero "Venere" con gamberi, ananas e zucchine

## **BEVANDE**

Franciacorta Brut Purabolla Camossi

Lugana Doc Tommasi

Spritz Aperol

Spritz Campari

Cocktail analcolico

Brocche di succhi di arancia e ananas

Acqua minerale e naturale

# TRÈS CHIC

**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*

# TRÈS CHIC

**Cena servita**

## **SECONDI PIATTI**

**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

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  
E 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

# TRÈS CHIC

**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

Caffè espresso

Correzioni nazionali

### **COCKTAIL OPEN\***

Gin tonic

Mojito

Moscow mule

Cuba libre

# TRÈS CHIC

## Condizioni generali

La proposta comprende **1 cameriere/a ogni 2 tavoli** 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 40 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

# TRÈS 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 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) Càdel Bosco Prestige

Jeroboom (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*