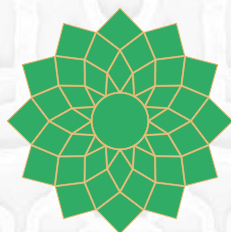


Altopalato
WEDDING



VEGAN
menù

VEGAN

FINGER BUFFET

Insalatina di carote, Thain sauce, alghe hijiki,
coriandolo fresco, semi di girasole e lime

Insalatina di cavoli cappuccio colorati, senape à l'ancienne,
prezzemolo e semi di zucca

Torta salata ripiena di scarola al salto sfumata con salsa tamari
profumata all'aglio nero

Guacamole di avocado, pomodoro e cipolla rossa, condito alla tabasco sauce
servito in chips soffiate al mais

Crema di cavolfiori con tofu arrostito ai semi di sesamo
e caramello in salsa di soia

Crocchette al forno di quinoa e radicchio trevigiano tardivo
profumato al cardamomo nero

Cavoletto di Bruxelles in sua fonduta di panna di
soia profumata alla mild curry paste

Indivia belga fondente al forno, panata con briciole di pane e frutta fresca
aromatizzata alle scorze d'agrumi

VEGAN

Sitting dinner

CENA SERVITA

antipasto

Insalata di finocchi, arance e mandorle tostate e glassate
in salsa di soia e sciroppo d'agave

primo piatto

Tortino di grano saraceno risottato ai carciofi,
cardi e maggiorana, mantecato con tofu setoso

secondo piatto

Brasato di seitan e verdure al vino rosso,
accompagnato da purea di patate dolci e macis

dessert

Pere sciroppate al Porto Tawny e zucchero muscovado,
servite calde con sorbetto di cioccolato fondente e nocciole tostate

TORTA NUZIALE

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

VEGAN

Caffè espresso
Correzioni nazionali

COCKTAIL OPEN *

Gin tonic
Mojito
Moscow mule
Cuba libre

VEGAN

Condizioni generali

La proposta comprende **1 cameriere/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 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

VEGAN

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