

Proposte di menù per ricevimento nuziale presso Tenuta Le Frassanelle

Data: anno 2018
Numero ospiti: 100 persone
Orario: da definire se pranzo o cena
Location: Tenuta Le Frassanelle

Il prezzo della nostra offerta comprende:

- **Allestimento dei buffet e tavoli d'appoggio**
Ombrelloni
Sedie da giardino
Tovagliato di fine fattura colori a scelta
Bicchieri di cristallo
Stoviglie di porcellana bianca
Vassoi di porcellana bianca e a specchio
- **Allestimento delle mise en place**
Tavoli rotondi di diametro 160 o 180 cm, sedie tonnés
Vestine copri sedia
Posateria in acciaio
Cristalleria di ottimo livello
Stoviglie di porcellana bianca in coordinato
Tovagliato di fine fattura colori a scelta
Stampa dei menù
- **Allestimento del tavolo delle bomboniere**

Servizi extra menu da quotare a parte :

- **Eventuale centrotavola , allestimenti , sedie o materiali particolari**
- **Buffet serale , ospiti al dolce , aggiunta di open bar**

Padelle romane per illuminazione esterne
Personale di servizio e di cucina qualificato

Carissimi,

la proposta come tale vi servirà per farvi un'idea sul tipo di menù e di servizio che possiamo realizzare, ma andrà messa a punto assieme a voi, secondo le vostre precise esigenze per poter soddisfare a pieno i vostri desideri.

Restiamo a completa disposizione per un incontro di persona
e cogliamo la gradita occasione per salutarvi con cordialità.

Monica Mazzetto
Tel: 3404603626
email: monica@chaletbanqueting.it

www.chaletbanqueting.it

Note: si possono prevedere dei menu' per persone vegane o vegetariane e con problematiche alimentari
"PER LE CARATTERISTICHE DELLA NOSTRA AZIENDA E DEI PROCESSI PRODUTTIVI, NONOSTANTE L'ADOZIONE DI OPPORTUNI ACCORGIMENTI, NON E' POSSIBILE ESCLUDERE LA CONTAMINAZIONE CROCIATA DA PARTE DEI SEGUENTI ALLERGENI CEREALI, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, GLUTINE E FARINE"

Prima proposta di menù

Gran buffet di aperitivi e antipasti

La buvette degli aperitivi:

Cocktail di frutta analcolici
Spritz all'Aperol
Acqua naturale e frizzante
Prosecco D.O.C. di Valdobbiadene

Il buffet del pesce :

Salmone marinato agli agrumi
Sarde pulite dalle loro lisce e fritte in saore
Cocktail di gamberi con verdure croccanti
Insalatine di seppioline e polipetti olio extravergine di oliva e limone
Moscardini affogati con polentina al cucchiaio

Il buffet della Carne:

Prosciutto crudo di Parma e melone
Manzo crudo marinato con succo di foglie di senape selvatica
Soppressa D.o.p. di Valli del Pasubio con verdure caserecce all'olio e all'aceto
Lonza marinata al vino Valpolicella
Carne salata trentina su insalatina di funghi prataioli e radicchio selvatico
Costolette di agnello panate e fritte con pane bianco al basilico e pinoli

I fritti serviti in cono di carta paglia

Calamaretti atlantici , gobetti e acquedelle fritti
Tempura di verdure di stagione
Fiori di zucca farciti con ricotta e alacce salate
Mozzarella di bufala in carrozza
Olive farcite all'ascolana
Panzerotti di pasta pane ripieni con zucchine e Briè e speck e Asiago

I formaggi

Assortimento di formaggi nazionali abbinati con
Mieli, confetture e frutta secca

Stuzzicherie assortite salate

Chalet Banqueting S.r.l.

tel. 0444.341783

e-mai info@chaletbanqueting.it

*Sede legale : via Alsazia, 3/ A int. 10 35127 Padova
Sede operativa: Via Venturini 10/b 36051 Creazzo -VI-*

Tarté Tatin con Asiago dolce e speck
con spinaci e ricotta di bufala
Tartellette di pasta brisée assortite
Strudel di verdure
Focaccia casereccia farcita
Insalata di verdure alla greca

Servizio al tavolo

Proposta per Primi piatti

Risotto mantecato con pistilli di zafferano e funghi porcini scottati

Agnolotti di pasta fresca di casa (di nostra produzione) ripieni con zucchine e scamorza, coulis di pomodoro fresco

Proposta per secondo piatto

Lombatina in camicia scottata e profumata alle erbe di Provenza
Pomodorino gratinato con pane bianco al basilico
Patatine al forno

Sorbetto a piacere

Buffet di frutta e dolci

Composizioni di frutta fresca di stagione e ananas in bella vista

I dessert monoporzione al cucchiaino :
(tiramisù, crema inglese e meringhe, frutti di bosco e panna, due cioccolati)

Assortimento di torte alle creme e da credenza

**Torta nuziale a piacere a piano unico
(eventuali alzate saranno quotate a parte)**

Caffè
Selezione di grappe e amari

Acqua minerale e naturale
Pane e grissini caserecci

Vini D.O.C. in abbinamento

Durata del servizio 8 ore
Se il banchetto si svolgerà a cena il fine servizio sarà all' 1.00

Prezzo riservato ai clienti di Frassanelle

€ 75,00 cad.+ Iva 10%

Seconda proposta di menù

Gran buffet di aperitivi e antipasti

La buvette degli aperitivi

Spritz all'Aperol e al Campari
Succhi di frutta analcolici
Acqua minerale naturale e frizzate
Prosecco D.O.C. di Valdobbiadene

Assortimento di finger food

Crostini di pane nero gratinati con zucchine e brie
Crostini di pane bianco gratinati con Baccalà mantecato
Panzerotti di pasta pane ripieni alla parmigiana e con mozzarella e pomodoro,
Fagottini di pasta won-ton fritti , farciti con ricotta di bufala , verdure e salsa di soia
Focaccia casereccia farcita
Tarte tatin con bacon croccante e
cipolla di tropea ,
patate di montagna e pomodorini canditi,
porro e gorgonzola

Il pesce marinato:

Salmone marinato al sale , agrumi e bitter Campari
Pesce spada scottato in crosta di pistacchi
Gamberi a vapore con verdure di stagione olio extravergine di oliva e limone
Scampetti crudi marinati

I pesci scottati ,in guazzetto , gratinati e le insalate

Insalatina di baccalà aglio e prezzemolo , cialdine di mezzena e tartufo nero dei colli Berici
Folpetti nostrani in guazzetto di pomodorini freschi, prezzemolo e olive taggiasche
Pepata di cozze con crostini di pani rustici
Caponatina di piovra
Insalatina di polipetti e seppioline con julienne di verdure croccanti
Canestrelli gratinati con pane bianco al basilico
Gamberoni flambato alla lampada

L'angolo rustico dei salumi

Prosciutto crudo di Parma in morsa e melone
La soppressa D.o.p. di Valli del Pasubio
La pancetta steccata Mantovana
Lonza di maiale marinata al Valpolicella con misticanza di verdure di stagione
Manzo salato e profumato al timo
Insalata di verdure alla greca
Funghi canterelli e formaggio Asiago
Mozzarella di bufala e pomodorino candito

Chalet Banqueting S.r.l.

tel. 0444.341783

e-mai info@chaletbanqueting.it

Sede legale : via Alsazia, 3/ A int. 10 35127 Padova

Sede operativa: Via Venturini 10/b 36051 Creazzo -VI-

I fritti serviti in coni di carta paglia

Calamaretti atlantici, schie e canestrelli
Mozzarella in carrozza
Olive all'ascolana
Tempura di melanzane , cipolla di tropea , zucchine ,peperoni, salvia e radicchio di Treviso

Servizio al tavolo

Proposta per Primi piatti

Risotto mantecato con fiori di zucca, zucchine e scamorza affumicata
Agnolotti di pasta fresca di casa (di nostra produzione) ripieni con melanzane alla parmigiana , mozzarella di bufala e pomodoro fresco

Proposta per secondo piatto

Tagliata di filetto arrostita e scaloppata su letto di rucoletta selvatica, scaglie di Grana Padano e caramello al balsamico
Patate al forno
Padellata di legumi

Sorbetto al limone

Buffet di frutta e dolci

Composizioni di frutta fresca di stagione e ananas in bella vista

I dessert monoporzione al cucchiaino :
(tiramisù, crema inglese e meringhe, frutti di bosco e panna, due cioccolati)

Assortimento di torte alle creme e da credenza

**Torta nuziale a piacere a piano unico
(eventuali alzate saranno quotate a parte)**

Caffè
Selezione di grappe e amari

Acqua minerale e naturale
Pane e grissini caserecci

Vini D.O.C. in abbinamento

Durata del servizio 8 ore
Se il banchetto si svolgera' a cena il fine servizio sara' all' 1.00

Prezzo riservato ai clienti di Frassanelle

€ 78,00 cad.+ Iva

Menu' bambini dai 4 ai 10 anni prezzo € 35,00 + iva , fino a tre anni gratis