

Preventivo per

Sig.na

Tel.

Sig.

Tel.

Mail

Data

Pranzo Cena

Luogo

N. persone

Tradizionale ai Tavoli

Aperitivo di benvenuto

Cocktail di frutta analcolico

Sangria rivisitata con vini piemontesi

Spumante Brut

Frittatine assortite alle erbe e cipolle

Salatini di sfoglia di vari gusti

Cremini fritti di semolino

Crostini dorati mousse assortite

Antipasti

Carpaccio di spada marinato al limone con menta e timo

Rotondino di vitello in salsa tonnata

Flan delicato alle erbe con vellutata al raschera

Primi

Risotto con scampi e fiori di zucca

Panzarotti di magro alla salvia con scaglie di nocciole e semi di papavero

Secondo

Capello del prete brasato al Barolo

Patate novelle aromatizzate al rosmarino

Dolce

Dolce a cucchiaio tipo Bunet all'amaretto

Torta di pasticceria (su richiesta)

Caffè e amari

Vini:

Erbaluce di Caluso o Langhe Arneis DOC

Barbera d'Asti DOC

Spumante Brut e Moscato d'Asti DOCG

Questo tipo di servizio viene servito completamente ai tavoli dopo l'aperitivo consumato all'esterno davanti al giardino o sotto il gazebo, mentre i tavoli saranno apparecchiati nella sala interna.

- Nel preventivo è compreso:
- Pane, grissini, dolce a cucchiaio, vini indicati e acqua
- il servizio a buffet per l'aperitivo e gli antipasti e al tavolo per il primo e il dolce seguito a buffet da caffè e open bar.
- Il personale necessario per un'ottimale svolgimento del servizio comprendente un cameriere ogni 20 persone con un responsabile di sala, chef di cucina, aiuto cuoco e personale dedicato al lavaggio e riordino.
- Il vettovagliamento comprende piatti di ceramica, bicchieri in vetro, posate in acciaio, tovaglioli e tovaglie lunghe fino a terra in fiandra di colore giallo ocra

- con coprimacchia avorio; rettangolari per il buffet dell'aperitivo e rotonde per i tavoli del servizio da 8-10 posti e le sedie thonet nere
- Open bar con caffè e amari
 - la stampa dei menù personalizzati

Il prezzo sarà di € 38,00 iva esclusa al 10% per il servizio tradizionale ai tavoli per un minimo di 40 persone.

I bambini fino a 3 anni non pagheranno e dai 4 anni ai 8 saranno conteggiati solo per il 50 %; tutti i bambini oltre alle portate del menù potranno avere:

Prosciutto e salumi
Pasta in bianco o al pomodoro

Il numero definitivo delle persone dovrà essere comunicato 7 giorni prima della data e su questo verrà calcolato l'importo definitivo.

Il preventivo non comprende l'IVA, torta di pasticceria e tutto quello non espressamente indicato.

Se viene scelta una location diversa da Montemarzo o al proprio domicilio, il prezzo sopraindicato va maggiorato dai €. 17 ai 20 a persona da confermare dopo sopralluogo da parte nostra.

I vini e la torta possono essere da voi forniti.

Per visionare altri menù, consultate il nostro sito: www.cateringcuochi.it

Riteniamo la data impegnata per 7 giorni dalla consegna del preventivo, dopodiché salvo vostre comunicazioni in merito ci riterremo liberi da ogni impegno.

Modalità di pagamento:

Acconto di al momento della conferma

Saldo totale 10 giorni prima dell'evento

Altri servizi che siamo lieti di offrirvi a richiesta:

- Sedie vestite color avorio in abbinamento con le tovaglie
- Allestimento floreale personalizzato per la chiesa e per il ricevimento
- Intrattenimento musicale
(alle 24.00 si tiene bassa e alle 1 del mattino si spegne completamente)
- Animazione per bambini
- Fontana di cioccolato fondente con spiedini di frutta

I prezzi sono validi 30 giorni dalla consegna del preventivo.

Asti, mercoledì 29 marzo 2023

Per accettazione