

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](http://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