

Fior d' Arancio

*Il ricevimento classico ed elegante,
nel segno della miglior tradizione!*



*Catering & Banqueting Italia realizza dovunque i Suoi sogni:
con Fiori d'Arancio potrà scegliere il tipo di tovagliato preferito, la mise en
place pregiata in acciaio o argento e la migliore selezione di porcellane, fino alla
stampa personalizzata dal menu sull'elegantissima carta iridescente.
Naturalmente, ogni allestimento necessario è incluso nei nostri servizi, anche le
sedie con le eleganti foderine imbottite color avorio: è il tocco di classe a cui non
si deve rinunciare!*



Fior d' Arancio

Pranzi e Cene di Nozze nel 2007

Indice...

<i>Menu:</i>	<i>a pagina</i>
Fior d'Arancio, nr.1	3
Fior d'Arancio, nr.2	4
Fior d'Arancio, nr.3	5
Fior d'Arancio, nr.3	6
 <i>Il Vostro Menu su Misura!</i>	 7
<i>Personalizzate il Vostro menu scegliendo a piacere tra le tante proposte del nostro Chef!</i>	

Cosa prevede il servizio di Catering & Banqueting per Fior d'Arancio:

I nostri servizi di banqueting includono nel costo del menu tutta l'attrezzatura di mise en place necessaria e funzionale alla perfetta riuscita dell'evento.

Per le location che non dispongono dell'attrezzatura base di sala né di una cucina attrezzata, provvediamo noi integrando tutto il necessario: con tavoli, sedie e la predisposizione della cucina, dove non presente, sempre inclusa e a nostro carico.

L'allestimento del ristorante è solitamente realizzato con tavoli rotondi da 8/10 posti e sedie tipo thonet, che possono essere rivestite con eleganti foderine imbottite color avorio, incluse.

Per gli sposi il tavolo è più piccolo, da due, o con i testimoni.

Nel caso dei "Cocktail Buffet" è previsto l'allestimento dei punti buffet per bevande e pietanze, e la predisposizione di comodi tavoli di appoggio per gli Ospiti. Quando il servizio è organizzato in ambienti esterni, è sempre prevista (ed inclusa senza supplemento) la predisposizione di grandi ombrelloni in legno e tela bianca, illuminati la sera.

Il tovagliato è in fiandra e del colore desiderato, la posateria pregiata è in argento o acciaio, i bicchieri sono eleganti calici in cristallo o vetro. I piatti utilizzati sono in raffinata porcellana, con sottopiatto e piattino pane per ogni Ospite.

E' sempre inclusa la stampa a colori del menu prescelto, personalizzata con i nomi degli Sposi su cartoncino pregiato: ne viene realizzata una copia per ciascun Ospite su un'elegantissima carta iridescente.

La preparazione del menu avviene direttamente sul posto ed ogni pietanza è cucinata dallo chef in modo espresso, utilizzando la cucina già presente oppure allestendone una perfettamente funzionale con le nostre attrezzature.

Il servizio è curato dal *banqueting manager*, che si occupa sia degli allestimenti e della preparazione dell'area ristorante, sia, in qualità di *maitre di sala*, di coordinare i camerieri in divisa (in giacca chiara di giorno, in abito da sera dal pomeriggio) per un servizio sempre premuroso, elegante e veloce.

Classico o Innovativo? Con noi ogni servizio è su misura, per Lei ed i Suoi Ospiti:

La caratteristica più importante degli eventi di Catering & Banqueting Italia è, insieme alla estrema qualità della cucina ed all'indiscutibile livello del servizio, la possibilità di personalizzare ogni minimo dettaglio.

In questo modo il Cliente non deve far altro che indicarci le Sue preferenze: il posto scelto, il programma della giornata, lo stile dell'evento e le indicazioni per il menu. **Penseremo noi a realizzare, per Lei, il Suo evento perfetto.**

Informazioni, approfondimenti e proposte personalizzate:

Come Le abbiamo anticipato, consideriamo ogni nostro servizio come un'occasione speciale ed irripetibile.

Per questo, se desidera ricevere una proposta personalizzata fin nei minimi dettagli, possiamo pianificare insieme a Lei un programma ed un menu su misura.

Può contattare senza impegno **Elisa Sambuchi**, responsabile commerciale: ogni giorno, dal lunedì al venerdì, al numero **0541.695 490**, anche via fax, al numero **0541.605 417**, o, ancora, per email, all'indirizzo **info@catering-banqueting.com**.

Se desidera un'anteprima dei nostri servizi, visiti su internet il sito **www.catering-banqueting.com**, ed alla sezione *photobook* troverà una completa galleria fotografica degli eventi di maggior rilievo che abbiamo realizzato.

Fior d' Arancio, nr.1

Cocktail di Aperitivi & Buffet di antipasti

Soft drinks, aperitivi leggermente alcolici e analcolici
Succhi di frutta e di agrumi, Vini bianchi fermi e frizzanti
Prosecco di Conegliano "Villa Frattina" e scaglie di Grana
Barchette di sedano con gorgonzola e noci
Bocconcini di pecorino e Miele di acacia
Frittatine mille gusti, Pizzette Fantasia
Gnocchetti e cassoncini fritti
Fiori di zucca e zucchine pastellate
Crostini al Lardo di Colonnata
Sfogliatine rustiche su insalatina di campo
Cassoncini alle erbe di campo e al pomodoro e mozzarella
Spicchi di piadina farcita con stracchino e rucola
Quiches Lorenesi alle verdure

Primi piatti serviti al tavolo

Risotto alle verdure primaverili ed erbe croccanti

★ ★ ★ ★ ★

Stringhetti saltati al guanciale, fiori di zucca e porcini

★ ★ ★ ★ ★

Gran Buffet di secondi piatti e Barbecue

Filetto di maiale alla Nerone
Cosciotto di vitello glassato al forno
Spiedini di salsiccia e bacon
Maialino in porchetta al finocchio selvatico
Bracioline di maiale, agnello, castrato, vitello alla scottadito
Tagliata di manzo alle erbe aromatiche
Gratinati di stagione, Patate al rosmarino, Verdure grigliate all'olio di timo
Spicchi di piadina calda

★ ★ ★ ★ ★

Gran Torta Nuziale

★ ★ ★ ★ ★

Buffet di frutta fresca

★ ★ ★ ★ ★

Friandises e caffè espresso

Vini Consigliati

Chardonnay "Villa Frattina, i.g.t.
Sangiovese di Romagna, "Sbefi", San Valentino, i.g.t.
Spumante Brut, "Villa Frattina"
Spumante Dolce, "Villa Frattina"

Fior d' Arancio, nr.2

Cocktail di Aperitivi & Buffet di antipasti

Soft drinks, aperitivi leggermente alcolici e analcolici
Succhi di frutta e di agrumi, Vini bianchi fermi e frizzanti
Prosecco di Conegliano "Villa Frattina" e scaglie di Grana
Fragole e ciliegie al cioccolato fondente
Spiedini di frutta fresca
Cassoncini fritti farciti alle erbe di campo
Bocconcini di verdure e fiori di zucca pastellati
Barchette di sedano alla Philadelphia e paprika
Pan Brioche farciti "Arlecchino"
Perle di melone e San Daniele
Croستini alla ratatouille di verdure
Carpaccio di manzo alla Riminese
Piadina farcita alla Romagnola
Quiches Lorenesi alle verdure

Primi piatti serviti al tavolo

Malfatti di farina integrale alla rucola, speck e guanciale

★ ★ ★ ★ ★

Crespelle alle melanzane, pomodoro fresco e ricotta

★ ★ ★ ★ ★

Gran Buffet di secondi piatti e Barbecue

Carrè di vitello alle erbe aromatiche
Cosciotto di maiale al finocchio selvatico
Fiorentine di manzo alla griglia
Spiedini misti di carne al carbon dolce
Bocconcini di pancetta e salsiccia di maiale
Galletto ruspante alla Diavola
Verdure grigliate all'olio di timo
Patate arrostiti alla salvia, Pinzimonio di verdure fresche
Spicchi di piadina calda

★ ★ ★ ★ ★

Gran Torta Nuziale

★ ★ ★ ★ ★

Buffet di frutta fresca estiva

★ ★ ★ ★ ★

Friandises e caffè espresso

Vini Consigliati

Chardonnay "Villa Frattina, i.g.t.
Sangiovese di Romagna, "Sbefi", San Valentino, i.g.t.
Spumante Brut, "Villa Frattina"
Spumante Dolce, "Villa Frattina"

Fior d' Arancio, nr.3

Cocktail Buffet

Soft drinks, Cocktails leggermente alcolici ed analcolici, Succhi di frutta e di agrumi
Prosecco di Conegliano "Villa Frattina" e scaglie di Grana
Vini bianchi fermi e frizzanti,
Nocciole e mandorle tostate, Patatine in foglia
Olive verdi, Salatini ripieni, Crostini ai frutti di bosco, pizzette Fantasia

★ ★ ★ ★ ★

Buffet di Antipasti

Terrina di coniglio ai pistacchi e pan brioche
Carpaccio di manzo alla Riminese
Lonzetto di maiale agli agrumi di Sicilia
Mozzarella di bufala con melanzane grigliate
Cornetti di bresaola con caprino e rucola
Insalata di funghi e San Daniele
Perle di melone e prosciutto di Parma
Spicchi di piadina farcita alla romagnola

Menu servito al tavolo

Riso mantecato ai funghi porcini e spinaci croccanti

★ ★ ★ ★ ★

Pappardelle di farina gialla al sapore antico

★ ★ ★ ★ ★

Carrè di vitello in crosta di pane ed erbe aromatiche
Patate al rosmarino

★ ★ ★ ★ ★

Costata di manzo all'aceto balsamico di Modena
Sformato di verdure profumate al timo

★ ★ ★ ★ ★

Gran Torta Nuziale

★ ★ ★ ★ ★

Buffet di frutta fresca

★ ★ ★ ★ ★

Friandises e caffè espresso

Vini Consigliati

Chardonnay "Villa Frattina, i.g.t.
Sangiovese di Romagna, "Sbefi", San Valentino, i.g.t.
Spumante Brut, "Villa Frattina"
Spumante Dolce, "Villa Frattina"

Fior d' Arancio, nr.4

Cocktail di Aperitivi

Selezione di vini bianchi freschi, fermi e frizzanti
Cocktails analcolici e leggermente alcolici alla frutta fresca
Ananas guarniti con spiedini di frutta fresca
Succhi di frutta e di agrumi
Mezze forme di Grana in scaglie
Prosecco di Valdobbiadene

Finger Buffet

Barchette di sedano alla mousse di philadelphia e paprika
Involtini di bresaola al caprino ed erba cipollina
Bocconcini di agnello panati e croccanti
Grissini della casa avvolti al San Daniele
Cassoncini alle erbe di campo fritti
Cremini e gnocchetti dorati
Piccoli crostini alla Caprese con mozzarella, pendolini e basilico caldi

Menu servito

Composizione di Antipasti

Fagottino di crêpe croccante, farcito con fonduta di formaggi freschi, porcini e rucola
Insalatina di bianco di pollo e guanciaie all'aceto balsamico di Modena
Filettino di maiale grigliato avvolto in foglia di lardo di Colonnata

★ ★ ★ ★ ★

Riso mantecato al radicchio rosso e formaggio di fossa con carciofi croccanti e dorati servito in cialda di Grana

★ ★ ★ ★ ★

Ravioli farciti alle melanzane, saltati al pomodoro fresco e speck

★ ★ ★ ★ ★

Carrè di vitello al forno farcito alle castagne e spinaci
Ratatouille di verdure di stagione

★ ★ ★ ★ ★

Filetto di manzo all'aceto balsamico di Modena, servito su crostone di toscano
Tortino di pomodori e zucchine al timo
Patate Mirepoix,

★ ★ ★ ★ ★

Gran Torta Nuziale

★ ★ ★ ★ ★

Buffet di frutta fresca

★ ★ ★ ★ ★

Friandises e caffè espresso

Vini Consigliati

Chardonnay "Villa Frattina, i.g.t.
Sangiovese di Romagna, "Sbefi", San Valentino, i.g.t.
Spumante Brut, "Villa Frattina"
Spumante Dolce, "Villa Frattina"

Il Vostro Menu è su Misura per Voi!

Ogni menù può essere modificato e personalizzato in base ai Vostri gusti: ecco una serie di proposte per scegliere, in alternativa ai piatti presentati nei nostri menu di nozze, l'opzione più interessante.

Primi piatti

Stringhetti	<i>Pasta fresca all'uovo, simile a tagliolini ma leggermente più spessa.</i>	<i>Speck, funghi e rucola</i>
Maltagliati	<i>Pasta fresca all'uovo con farina integrale.</i>	<i>Al ragù bianco (maiale e vitello) e spinaci</i>
Tagliatelle	<i>La classica pasta fresca all'uovo</i>	<i>Alla Romagnola o ai porcini</i>
Gnocchi di patate	<i>Morbidi come da tradizione, oppure, a scelta, più consistenti</i>	<i>Al ragù o ai fagiolini verdi e San Daniele</i>
Ravioli di magro	<i>Farciti con carne magra, oppure alla ricotta e spinaci</i>	<i>Al ragù, ai pendolini e melanzane</i>
Tortelloni verdi	<i>Grandi tortelloni, farciti alla ricotta, saltati in padella</i>	<i>Allo speck e fonduta di formaggi delicati Oppure agli asparagi e zucchine</i>
Riso	<i>Indicato sia in inverno (ai funghi, o ai carciofi), o in estate (ai fiori di zucca e zucchine, o allo zafferano e punte d'asparagi), può essere servito alla francese, oppure al piatto, decorato con verdure croccanti.</i>	
Lasagnette	<i>Pasta gratinata composta da sottili strati di pasta sfoglia. Sono ottime sia con farciture di carne, sia vegetariane.</i>	<i>Alle melanzane e ricotta salata, ai fiori di zucca e zucchine, alla Malatestiana (con ragù di carne tagliato a mano), al ragù di carni bianche e spinaci, al radicchio rosso e scamorza affumicata, al formaggio di fossa, alle erbe di campo, squaquerone e ricotta, alla mediterranea (con prosciutto e verdure di stagione).</i>
Crespelle	<i>Soffici crêpes gratinate al forno, servite al piatto</i>	<i>In alcuni casi in modo simile alle lasagnette. Sono ottime inoltre alla "Caprese" (con mozzarella, pomodoro e basilico), ai porcini, ai fiori di zucca e zucchine.</i>

Secondi piatti

In alternativa ai piatti previsti, è possibile scegliere tra:

Filetto di maiale	<i>Servito tagliato in medaglioni insieme alla salsa di cottura, può essere avvolto in un mantello di guanciale (alla "Nerone") e grigliato, oppure da una crosta di pasta di pane e cotto al forno, o, ancora al forno, farcito con delle erbe aromatiche o spinaci, ma anche scaloppato in padella, al pepe verde.</i>	
Cosciotto di vitello	<i>Viene sporzionato appena la cottura al forno è terminata: può essere aromatizzato al finocchio selvatico oppure, con funghi porcini (alla "Perigordine"). Il taglio può essere eseguito a vista, davanti agli Ospiti, e quindi servito a tavola, insieme al contorno scelto, al piatto.</i>	
Tagliata di manzo	<i>Tenerissima carne di manzo, viene grigliata e quindi servita al piatto. Tra i tanti modi in cui può essere preparata: al naturale con noci fresche e olio bollente al rosmarino; ai pendolini e rucola; all'aceto balsamico di Modena; al sale grosso; su un letto di insalatina novella e cosparsa di scaglie di grana.</i>	

Torte di Nozze

Con Noi la torta di nozze è sempre compresa e... su misura!

Da sempre il taglio della torta nuziale è il momento culminante del ricevimento: ed è possibile personalizzarne forma e gusto a piacere:

Chantilly	E' la classica torta di nozze: Pan di Spagna, Crema Chantilly, decorata con fiori, frutta o classica: bianca.
Semifreddo	A piano unico o più piani ("Americana"), è fresca e piacevole, ideale per la stagione calda gusto a piacere.
Frutta fresca	Meno classica e formale, ma non per questo meno gradita, una torta di frutta fresca è una scelta originale.

