

Fior di Gelsomino

Lusso e dettagli di Classe,

per esaltare cucina creativa e servizi di alto livello



Fior di Gelsomino:

*Le perle di Catering & Banqueting per il
Suo ricevimento*

*Scegliere un ricevimento Fior di
Gelsomino significa ricevere il meglio del
catering sotto ogni aspetto: dalla libertà
nel programmare ogni evento fino agli
allestimenti ed alle mise en place di
maggior prestigio. E in cucina, grande
qualità e piatti da gran gourmet.*



Fior di Gelsomino

Pranzi e Cene di Nozze nel 2007

Indice...

<i>Menu:</i>		<i>a pagina</i>
Fior di Gelsomino, nr.1	<i>"Paolo e Francesca"</i>	3
Fior di Gelsomino, nr.2	<i>"Tristano e Isotta"</i>	4
Fior di Gelsomino, nr.3	<i>"Romeo e Giulietta"</i>	5
Fior di Gelsomino, nr. 4	<i>"Lancillotto e Ginevra"</i>	6
Fior di Gelsomino, nr. 5	<i>"Amore e Psiche"</i>	7
Fior di Gelsomino, nr. 6	<i>"Le Mille e una notte"</i>	8

Quotazioni indicative dei servizi di banqueting

Le Quotazioni dei servizi:

- Le quotazioni si riferiscono a servizi con numeri di minimo di 100, 120, 150 e 200 invitati.
- Le quotazioni indicate si applicano ai ricevimenti organizzati nelle seguenti locations:
Possono variare in base al programma e vanno confermate con preventivo specifico, con i dettagli di servizio.
- I bambini sotto i 2 anni sono nostri Ospiti gratuiti
(*le riduzioni non sono cumulative nel conteggio dei numeri minimi e dei rispettivi steps*).
- E' possibile integrare ogni servizio con Open Bar, con cocktails alcolici ed analcolici, con supplemento.

Cosa prevede il servizio di Catering & Banqueting per i Fiori di Gelsomino:

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 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.

Fiori di Gelsomino, nr.1

Paolo e Francesca

Cocktail Buffet

Vini bianchi freschi, fermi e frizzanti
Prosecco di Valdobbiadene "Villa Frattina" e scaglie di Grana
Cocktails analcolici e leggermente alcolici, Succhi di frutta e di agrumi
Cassoncini fritti alle erbe di campo, Cremini e gnocchetti dorati
Salatini farciti Fantasia, Crostini vegetariani ed al prosciutto croccante,
Sfogliatine napoletane con San Marzano e basilico
Salmone marinato ai tre pepi
Insalatina di mare con sedano, rucola e scaglie di Grana
Calamari e fagiolini verdi all'olio d'oliva e limone
Spiedini di gamberi e frutta esotica
Spiedini di ciliegine di mozzarella e pendolini
Tavolozza di formaggi tipici dei nostri colli con miele di acacia
Lonzetto di maiale alla Mediterranea
Spicchi di piadina farcita alla Romagnola

Menu servito al tavolo

Riso mantecato ai gamberetti e verdure di stagione croccanti

★ ★ ★ ★ ★

Crespelle alla Caprese

★ ★ ★ ★ ★

Filetto di spigola gratinato all'uva bianca
Verdure grigliate al timo

★ ★ ★ ★ ★

Sorbetto al limone

★ ★ ★ ★ ★

Scortichino di manzo all'aceto balsamico di Modena
Spicchi di patate alla salvia

★ ★ ★ ★ ★

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.
Berlucchi Brut, Cuvée Imperiale

Fiori di Gelsomino, nr.2

Tristano e Isotta

Cocktail Buffet

Vini bianchi freschi, fermi e frizzanti
Cocktails analcolici e leggermente alcolici
Prosecco di Valdobbiadene "Villa Frattina" e scaglie di Grana
Succhi di frutta e di agrumi
Patatine in foglia, Olive verdi, Nocciole e mandorle tostate e salate
Barchette di sedano alla philadelphia e basilico
Focaccine al sale grosso farcite al San Daniele
Salatini farciti, Crostini al lardo di Colonnata
Pizzette Fantasia, Spicchi di piadina con stracchino e rucola

Buffet di Antipasti

Tartare di salmone all'erba cipollina
Insalata di gamberi alla Riccionese
Pesce spada leggermente affumicato con pan brioche
Cannellini, cozze e capesante gratinate al forno
Petalì di mozzarella e melanzane grigliate al timo
Rosa di vitello con radicchio verde e pompelmo
Tacchino marinato al miele e sesamo
Insalata di funghi e scaglie di grana all'aceto balsamico

Menu servito al tavolo

Straccetti saltati agli scampi e pendolini
★★★★★
Crespelle al formaggio di fossa con radicchio rosso e speck
★★★★★
Filetto di orata alla vellutata di cannellini e alle verdure croccanti
Ventaglio di melanzane alla Mediterranea
★★★★★
Tagliata di manzo alle noci con olio bollente aromatizzato al rosmarino
Patate alla salvia
★★★★★
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"

Fiori di Gelsomino, nr.3

Romeo e Giulietta

Cocktail Buffet

Vini bianchi freschi, fermi e frizzanti
Cocktails analcolici e leggermente alcolici
Prosecco di Valdobbiadene "Villa Frattina", Fragole e Scaglie di Grana
Patatine in foglia, Olive verdi, Nocciole e mandorle tostate e salate
Gnocchetti e Cremini Fritti, Fiori di zucca pastellati
Salatini farciti alla "Arlecchino"
Barchette di sedano, gorgonzola e noci
Vol au vents agli champignons ed agli asparagi

Menu servito al tavolo

Composizione di antipasti

Scampetti in tempura in salsa Arcobaleno
Terrina di rombo e fiori di zucca con pan brioche
Insalatina di mare alla frutta esotica
★★★★★
Crespelle ai crostacei con pesto leggero di basilico
★★★★★
Mezzelune di ricotta agli asparagi e guanciale
★★★★★
Sampietro al forno con gamberetti e pendolini
Tortino di zucchine e patate gratinato al forno e profumato al timo
★★★★★
Sorbetto al pompelmo rosa e Martini Dry
★★★★★
Carrè di vitello picchiettato al lardo di Colonnata
Patate alla Parigina
★★★★★
Gran Torta Nuziale
★★★★★
Buffet di frutta fresca
★★★★★
Friandises e caffè espresso

Vini Consigliati

Chardonnay "Villa Frattina", d.o.c.
Sangiovese Superiore di Romagna "Scabi", San Valentino, d.o.c.
Ferrari Brut

Fiori di Gelsomino, nr.4

Lancillotto e Ginevra

Cocktail Buffet

Vini bianchi freschi, fermi e frizzanti
Cocktails analcolici e leggermente alcolici
Succhi di frutta e di agrumi
Scaglie di Grana e Prosecco di Valdobbiadene
Barchette di sedano e gorgonzola
Vol au vent con fonduta e asparagi
Pan Brioches farciti alla mousse di gamberi ed aneto
Blinis al caviale e salmone leggermente affumicato
Mozzarelline fritte, gnocchetti dorati
Spiedini di zucchine crude, ciliegini e sushi di branzino
Involtini di ananas e San Daniele

Menu servito al tavolo

Composizione di antipasti

Carpaccio di pesce spada marinato al coriandolo
Insalatina di bianchetti e cuori di carciofo all'olio d'oliva
Gamberoni farciti alla Riminese

★ ★ ★ ★ ★

Riso mantecato agli scampi

★ ★ ★ ★ ★

Crespella alle melanzane e squacquerone

★ ★ ★ ★ ★

Fazzoletti di ricotta e guancialetto al pecorino di Pienza

★ ★ ★ ★ ★

Spigola gratinata al rosmarino

Ratatouille di verdure

★ ★ ★ ★ ★

Sorbetto al limone

★ ★ ★ ★ ★

Filetto di manzo alla Wellington

Patate nocciola

★ ★ ★ ★ ★

Gran Torta Nuziale

★ ★ ★ ★ ★

Buffet di frutta fresca

★ ★ ★ ★ ★

Friandises e caffè espresso

Vini Consigliati

Chardonnay "Villa Frattina", d.o.c.
Sangiovese Superiore di Romagna "Scabi", San Valentino, d.o.c.
Cuvée Imperiale Brut, Berlucchi

Fiori di Gelsomino, nr.5

Amore e Psiche

Cocktail Buffet

Vini bianchi freschi, fermi e frizzanti
Bellini Cocktail, Succhi di frutta e di agrumi
Bellavista Brut e Scaglie di Parmigiano Reggiano
Pan brioche farciti "Arlecchino"
Tartine al salmone affumicato e caviale
Tartine ai gamberetti ed aneto

Menu servito al tavolo:

Composizione di antipasti

Rana pescatrice marinata allo zafferano
Involtino di sogliola al timo su letto di spinaci e crema di caprino
Pesce spada leggermente affumicato all'aneto
Gamberoni al guanciale croccante

★ ★ ★ ★ ★

Piccola frittura di calamaretti e zucchine

★ ★ ★ ★ ★

Fazzoletti di orata agli scampi e fonduta di basilico

★ ★ ★ ★ ★

Riso mantecato alle mazzancolle ed erbe fritte

★ ★ ★ ★ ★

Medaglioni di astice alla Catalana

★ ★ ★ ★ ★

Branzino al sale grosso

Tortino di pomodori e zucchine al timo

★ ★ ★ ★ ★

Dentice brasato al forno con patate novelle, scalogno ed erba cipollina

★ ★ ★ ★ ★

Gran Torta Nuziale

★ ★ ★ ★ ★

Composizione di dessert

Cialda di biscotto con gelati assortiti e bocconcini di frutta fresca
Mousse al cioccolato fondente con crema alla menta
Semifreddo al miele e pinoli con crema d'arancia

★ ★ ★ ★ ★

Friandises e caffè espresso

Vini Consigliati

Bianco di Custoza, Montresor, d.o.c.
Santa Cristina, Antinori, d.o.c.
Champagne Mœt et Chandon
Moscato d'Asti, La Spinetta, d.o.c.g.

Fiori di Gelsomino, nr.6

Le Mille e una notte

Cocktail Buffet

Vini bianchi freschi, fermi e frizzanti
Cocktails analcolici e leggermente alcolici, Succhi di frutta e di agrumi
Patatine in foglia, Olive verdi, Nocciole e mandorle tostate e salate
Salatini farciti, Scaglie di Grana, Tartelette alla Philadelphia e frutti di bosco
Fragole al cioccolato, Bastoncini al San Daniele

il Gran Buffet

Filetti di salmone e rombo, marinati al basilico
Insalatina di gamberi alla Versiliese
Mazzancolle in tempura con salsa Arcobaleno
Gamberoni all'aceto balsamico
Insalata di calamari e cornetti

★ ★ ★ ★ ★

Insalatina di bianco di pollo alle erbe e guanciaie croccante
Involtini di bresaola e caprino
Tavolozza di formaggi tipici dei colli romagnoli
Crostini misti vegetariani
Spicchi di piadina calda farciti alla romagnola
Cassoncini alle erbe di campo e al pomodoro e mozzarella
Verdure grigliate all'olio di timo

★ ★ ★ ★ ★

Fazzoletti di ricotta saltati alla Caprese
Risotto agli scampi e zafferano
Straccetti alla San Daniele, Pecorino di Pienza e rucola

★ ★ ★ ★ ★

Branzino al sale grosso
Fiori di zucca alla mousse di pescatrice e pepe rosa
Filetto di vitello farcito agli asparagi
Spiedini di calamari e gamberi
Patate al rosmarino
Verdure di stagione gratinate

★ ★ ★ ★ ★

Gran Torta Nuziale

★ ★ ★ ★ ★

Buffet di frutta fresca

★ ★ ★ ★ ★

Friandises e caffè espresso

Vini Consigliati

Chardonnay "Villa Frattina", d.o.c.
Sangiovese di Romagna "Sbefi", San Valentino, d.o.c.
Berlucchi Cuvée Imperiale Brut