

Fior di Pesco

Giovane, Dinamico e di Buon Gusto:

*è lo stile giusto per chi desidera una festa tra amici,
senza rinunciare a qualità dei cibi e del servizio!*



*Professionalità del personale e grande qualità della
cucina, da sempre tratti distintivi dei nostri servizi,
oggi si concretizzano in tre nuove proposte di menus e
servizi dedicati ai ricevimenti di nozze,
a condizioni ancora più vantaggiose!*





Fior di Pesco

Pranzi e Cene di Nozze nel 2007

Indice...

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

Le Quotazioni dei servizi:

- I menus Fior di Pesco prevedono servizi con numeri di minimo di 100, 120, 150 e 200 partecipanti..
- Le quotazioni indicate si applicano ai ricevimenti organizzati nelle seguenti locations:

Palazzo Marcosanti, a Poggio Berni

Villa Margherita, a Settecrociari, Cesena

Ca' di Giorgio e Maria, a Cesena

Tenuta del Monsignore, a San Giovanni in Marignano

Villa dei Cigni, a Calise di Cesena

Villa Bollettini, a Calise di Cesena

Tenuta del Tempio Antico, a San Giovanni in Marignano

Villa Santa Cristina, a Sant'Aquilina, vicino a Dogana di San

Marino

e 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*).



Cosa prevede il servizio Fior di Pesco:

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: per l'allestimento di tavoli e sedie (con supplemento).

L'allestimento del ristorante è solitamente realizzato con tavoli rotondi da 10/12 posti e sedie tipo thonet, che possono essere rivestite con eleganti foderine imbottite color avorio, con un piccolo supplemento da quantificare in fase di preventivo.

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

Il tovagliato è in fiandra e del colore desiderato, la posateria pregiata è in acciaio, i bicchieri sono eleganti calici in vetro.

I piatti utilizzati sono in raffinata porcellana.

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.

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.

Catering & Banqueting

Fior di Pesco, nr.1

Beverage:

Cocktails leggermente alcolici e analcolici
Vini bianchi freschi, fermi e frizzanti
Prosecco di Conegliano "Villa Frattina" e scaglie di Grana
Succhi di frutta e di agrumi

Specialità Calde:

Salatini farciti Fantasia
Crostini alle verdure di stagione
Pizzette Napoletane ai mille gusti
Spicchi di piadina calda, farciti con stracchino e rucola
Schiacciatine al rosmarino e pendolini
Bocconcini di salumi tipici del colli Romagnoli
Piccoli spicchi di formaggi nostrani

Menu servito al tavolo

Composizione di antipasti

Insalatina di bianco di pollo e guanciaie all'aceto balsamico
Mozzarella di bufala e ventaglio di melanzane grigliate
Carpaccio di manzo con cuori di carciofo, scagli di grana e rucola

★ ★ ★ ★ ★

Raviolo aperto alle erbe di campo, squacquerone e ricotta

★ ★ ★ ★ ★

Stringhetti saltati al San Daniele, champignons e pendolini

★ ★ ★ ★ ★

Cosciotto di maialino al finocchio selvatico cotto al forno con taglio a vista
Spicchi di patate alla salvia

★ ★ ★ ★ ★

Costata di manzo all'aceto balsamico di Modena
Pomodorini gratinati alla Provenzale

★ ★ ★ ★ ★

Gran Trionfo degli Sposi

★ ★ ★ ★ ★

Buffet di frutta fresca

★ ★ ★ ★ ★

Friandises e caffè espresso

Vini Consigliati

Trebbiano di Romagna, Riserva Ricci Assirelli, d.o.c.
Sangiovese di Romagna, Riserva Ricci Assirelli, d.o.c.
Spumante Dolce, "Villa Frattina"

Catering & Banqueting

Fior di Pesco, nr.2

Cocktail Buffet di Aperitivi & Antipasti

Beverage:

Cocktails leggermente alcolici e analcolici
 Vini bianchi freschi, fermi e frizzanti
 Prosecco di Conegliano "Villa Frattina" e scaglie di Grana
 Succhi di frutta e di agrumi

Specialità Calde:

Taglieri di pizzette calde alla Napoletana ed alla Capricciosa
 Salatini di pasta sfoglia "Fantasia"
 Crostini alla pancetta affumicata
 Crostini ai frutti di bosco
 Cremini e gnocchetti fritti, Arancini di riso alla Siciliana, Cassoncini alle erbe fritte
 Spicchi di piadina calda farciti alla romagnola

Specialità Fredde:

Tavolozza di formaggi tipici con miele di acacia
 "Battilarda" di salumi dei Colli Romagnoli
 Involtini di bresaola con caprino e rucola
 Quiches Lorraines alle verdure di stagione
 Insalatina con ciliegini di mozzarella e olive verdi
 Insalatina di lamelle di radicchio verde, champignons e scaglie di Grana

Menu servito al tavolo

Strozzapreti saltati al pomodoro fresco, rucola e guanciale

★ ★ ★ ★ ★

Rombetti di crêpe alla fonduta e ortiche

★ ★ ★ ★ ★

Cosciotto di vitello glassato al forno
 Spicchi di patate rosolate al rosmarino

★ ★ ★ ★ ★

Tagliata di manzo alle erbe aromatiche
 Verdure grigliate al timo

★ ★ ★ ★ ★

Gran Torta di Nozze

★ ★ ★ ★ ★

Buffet di frutta fresca

★ ★ ★ ★ ★

Friandises e caffè espresso

Vini Consigliati

Trebbiano di Romagna, Riserva Ricci Assirelli, d.o.c.
 Sangiovese di Romagna, Riserva Ricci Assirelli, d.o.c.
 Spumante Dolce, "Villa Frattina"



Fior di Pesco, nr.3

Cocktail Buffet

Cocktails leggermente alcolici e analcolici
Vini bianchi freschi, fermi e frizzanti
Prosecco di Conegliano "Villa Frattina" e scaglie di Grana
Succhi di frutta e di agrumi
Ananas con Spiedini di frutta fresca
Patatine in foglia, Pizzette Napoletane
Nocciole e mandorle tostate e salate
Composizione di crostini gratinati vegetariani e al prosciutto croccante
Cremini e gnocchetti fritti, Verdure di stagione pastellate
Arancini di riso alla Siciliana, Cassoncini alle erbe fritti
Salatini ripieni "Fantasia"

Menu servito al tavolo

Composizione di antipasti

Insalatina di Prosciutto di Parma con cuori di carciofo e scaglie di grana
Sfogliatina rustica su insalatina di campo all'aceto balsamico
Pere Kaiser marinate e spicchi di pecorino di Pienza con miele di acacia

★ ★ ★ ★ ★

Cappelletti di magro in brodo di gallina

★ ★ ★ ★ ★

Tagliatelle al ragù di carne alla Romagnola

★ ★ ★ ★ ★

Crespelle alla Caprese

★ ★ ★ ★ ★

Carrè di vitello farcito alle verdure di stagione
Patate al rosmarino

★ ★ ★ ★ ★

Filetto di maialino alla Nerone (avvolto in foglia di guanciale e grigliato)
Tortino di pomodori e zucchine alla maggiorana

★ ★ ★ ★ ★

Gran Trionfo degli Sposi

★ ★ ★ ★ ★

Buffet di frutta fresca

★ ★ ★ ★ ★

Friandises e caffè espresso

Vini Consigliati

Trebbiano di Romagna, Riserva Ricci Assirelli, d.o.c.
Sangiovese di Romagna, Riserva Ricci Assirelli, d.o.c.
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 paste 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>	

Catering & Banqueting

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

