



I Cocktail Buffet

Dinamico e non impegnativo,
perfetto per occasioni speciali come feste, party e rinfreschi,
un cocktail, spesso, è meglio di un pranzo o di una cena veri e propri.



1 Cocktail Aperitivi

Prima di un pranzo o di una cena, oppure a fine serata, per un rinfresco leggero.

Cocktail Aperitivo nr.1 *a pagina 3*

Cocktail Buffet nr.2 *a pagina 4*

2 Cocktail Rinforzati / Brunch Buffet

Ricchi brunch buffet, a metà tra l'aperitivo e il pranzo, ideali nel tardo pomeriggio, per anticipare e sostituire una cena.

Cocktail di Primavera *a pagina 5*

Cocktail d'Estate *a pagina 6*

Cocktail d'Autunno *a pagina 7*

Cocktail d'Inverno *a pagina 8*



Cosa prevede il servizio di Catering & Banqueting:

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 (tavoli e sedie) né di una cucina attrezzata, provvediamo noi integrando tutto, dove fosse necessario.

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 acciaio o argento, i bicchieri a calice alto possono essere in vetro o cristallo.

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.**

Le Quotazioni dei menus:

- Le quotazioni si riferiscono a servizi con numeri di minimo di 100, 120, 150 e 200 invitati.
- Le quotazioni indicate non comprendono iva al 10%.

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.



C o c k t a i l Aperitivo nr.1

Cocktails & Drinks:

Succhi di frutta e agrumi
Cocktails analcolici e leggermente alcolici alla frutta fresca
Vini bianchi freschi, fermi e frizzanti



Finger Buffet:

Olive verdi, Patatine in foglia
Mezze forme di Grana in scaglie
Nocciole e mandorle tostate e salate
Spiedini di ciliegine di mozzarella e olive verdi
Bocconcini di formaggi tipici dei nostri colli
Cubetti di mortadella e di salame nostrano
Salatini ripieni "Fantasia"
Spianatine farcite "Arcobaleno"
Spicchi di piadina fredda, farcita con stracchino e rucola



Involchini di speck e melone Cantalupo
Alzata di ananas guarnito con spiedini di frutta fresca
Torta Celebrativa

Durata tipica:	circa 2/3 ore dall'arrivo degli Ospiti
Personale di servizio:	2 camerieri in divisa bianca (al mattino) o in abito da sera (dal pomeriggio)
Allestimento previsto:	Buffet centrale con tovagliato in fiandra e tavolini di appoggio rotondi per l'interno.
Mise en place:	Vassoi in porcellana bianca per gli appetizers, coppe in cristallo e in acciaio per i drinks ed il beverage, calici e flute in vetro, piattini in porcellana, posateria pregiata in acciaio, salviette monouso firmate "Catering & Banqueting".
Decorazioni floreali:	da definire



B r u n c h b u f f e t n r . 2

Un ricco cocktail in cui sono servite sia piccole specialità sia calde che fredde da poter gustare in piedi, anche utilizzando i piattini in porcellana bianca posizionati sui buffet.

Sono posizionati alcuni tavolini rotondi di appoggio per gli Ospiti, mentre i piatti caldi vengono preparati al momento del servizio dal nostro chef nel punto cucina che allestiamo sul posto.

Il piatto forte è il primo caldo, servito non appena tutti gli Ospiti avranno fatto il loro ingresso in sala.

Cocktails & Drinks:

Succhi di frutta e agrumi

Cocktails analcolici e leggermente alcolici alla frutta fresca

Vini bianchi freschi, fermi e frizzanti

Prosecco di Valdobbiadene e Scaglie di Parmigiano



Finger Buffet:

Olive verdi, Patatine in foglia

Nocciole e mandorle tostate e salate

Focaccine al rosmarino e sale grosso

Involtini di bresaola e caprino

Velieri di mortadella e caciotta di Urbino

Spicchi di formaggi dei nostri colli e miele di acacia

Barchette di sedano al gorgonzola e noci

Spicchi di pizza pugliese ai pendolini e patate



Alzata di ananas guarnito con spiedini di frutta fresca

Piccola pasticceria mignon assortita

Torta Celebrativa

Durata tipica:	circa 3 ore dall'arrivo degli Ospiti
Personale di servizio:	3 camerieri in divisa bianca "Catering & Banqueting", cuoco per preparazione.
Allestimento previsto:	Buffet centrale con tovagliato in fiandra e tavolini di appoggio rotondi per l'interno.
Mise en place:	Vassoi in porcellana bianca per gli appetizers, coppe in cristallo e in acciaio per i drinks ed il beverage, calici e flute in vetro, piattini in porcellana, posateria pregiata in acciaio, salviette monouso firmate "Catering & Banqueting".
Decorazioni floreali:	da definire



“Cocktail di Primavera”

*(cocktail buffet, in piedi con tavolini d'appoggio,
protetto da ombrelloni illuminati se all'esterno)*

Vini bianchi freschi, fermi e frizzanti
Cocktails analcolici e leggermente alcolici
Prosecco di Conegliano “Frattina” e scaglie di Grana
Succhi di frutta e di agrumi
Bocconcini di ananas e speck



Sfogliatine alle erbe di campo
Cassoncini fritti alla Romagnola
Olive all'ascolana
Cremini dorati
Vol au vents agli asparagi
Pizzette sfogliate alla Partenopea



Mini sandwiches al roastbeef e radicchio rosso
Crostini di pan brioche farciti alla tartare di salmone
Grissini fatti in casa al San Daniele
Barchette di sedano al gorgonzola e noci
Indivia belga con mousse di caprino e paprika



Gran Torta Celebrativa
Piccola pasticceria mignon assortita
Mousse alle fragole con salsa vaniglia
Millefoglie ai lamponi
Buffet di frutta di primavera



Spumante Brut, “Villa Frattina”
Spumante Dolce, “Villa Frattina”

Durata tipica:	circa 3 ore dall'arrivo degli Ospiti
Personale di servizio:	Camerieri in divisa bianca “Catering & Banqueting”, cuochi per preparazione.
Allestimento previsto:	Buffet centrale con tovagliato in fiandra e tavolini di appoggio rotondi per l'interno.
Mise en place:	Vassoi in porcellana bianca per gli appetizers, coppe in cristallo e in acciaio per i drinks ed il beverage, calici e flute in vetro, piattini in porcellana, posateria pregiata in acciaio, salviette monouso firmate “Catering & Banqueting”.
Decorazioni floreali:	da definire

Catering & Banqueting Italia

47838 viale Mazzini 22 Riccione – phone 0541.692448 fax 0541.605417
web site: www.catering-banqueting.com email: info@catering-banqueting.com



“Cocktail d’Estate”

*(cocktail buffet, in piedi con tavolini d'appoggio,
protetto da ombrelloni illuminati se all'esterno)*

Vini bianchi freschi, fermi e frizzanti
Cocktails analcolici e leggermente alcolici
Prosecco di Conegliano “Frattina” e scaglie di Grana
Fragole al cioccolato
Succhi di frutta e di agrumi



Pomodorini farciti alla mousse di tonno e erba cipollina
Sushi di pesce con salse assortite
Olive all’ascolana
Cremini dorati
Crostini vegetariani
Bigné alla fonduta di gorgonzola
Prosciutto di Parma e Melone Cantalupo



Frittura di calamari e gamberi con verdure pastellate
Tartine al salmone affumicato
Bocconcini di pan brioche alle alici marinate e rucola
Mini sandwiches alla Caprese
Focaccine farcite alle melanzane grigliate e mozzarella
Spicchi di piadina con stracchino e radicchio verde



Gran Torta Celebrativa
Piccola pasticceria mignon assortita
Crêpes dolci farcite ai gelati alle creme
Torta Caprese
Frutta estiva in ghiaccio pilè



Spumante Brut, “Villa Frattina”
Spumante Dolce, “Villa Frattina”

Durata tipica:	circa 3 ore dall’arrivo degli Ospiti
Personale di servizio:	Camerieri in divisa bianca “Catering & Banqueting”, cuochi per preparazione.
Allestimento previsto:	Buffet centrale con tovagliato in fiandra e tavolini di appoggio rotondi per l’interno.
Mise en place:	Vassoi in porcellana bianca per gli appetizers, coppe in cristallo e in acciaio per i drinks ed il beverage, calici e flute in vetro, piattini in porcellana, posateria pregiata in acciaio, salviette monouso firmate “Catering & Banqueting”.
Decorazioni floreali:	da definire

Catering & Banqueting Italia

47838 viale Mazzini 22 Riccione – phone 0541.692448 fax 0541.605417
web site: www.catering-banqueting.com email: info@catering-banqueting.com



“Cocktail d’Autunno”

(cocktail buffet, in piedi con tavolini d'appoggio, protetto da ombrelloni illuminati se all'esterno)

Vini bianchi freschi, fermi e frizzanti
Cocktails analcolici e leggermente alcolici
Prosecco di Conegliano “Frattina” e scaglie di Grana
Succhi di frutta e di agrumi
Involtini di susine alle mandorle e pancetta

★★★★★

Spicchi di formaggi duri con miele di acacia e mostarde
Bocconcini di salumi tipici
Carpaccio di manzo ai carciofi marinati
Salmone marinato al basilico
Spiedini di gamberi ai pendolini e cetrioli

★★★★★

Panzarotti farciti alla Abruzzese
Fornarina allo squaquerone e prosciutto di Parma
Focacce alle erbe di campo e stracchino
Crostini ai porcini e radicchio trevigiano
Rombetti di frittata alle verdure autunnali

★★★★★

Gran Torta Celebrativa
Piccola pasticceria mignon assortita
Coppette di carta e castagne arrosto
Mousse al miele e pinoli con crema d’arancia
Piccolo buffet di frutta autunnale

★★★★★

Spumante Brut, “Villa Frattina”
Spumante Dolce, “Villa Frattina”

Durata tipica:	circa 3 ore dall’arrivo degli Ospiti
Personale di servizio:	Camerieri in divisa bianca “Catering & Banqueting”, cuochi per preparazione.
Allestimento previsto:	Buffet centrale con tovagliato in fiandra e tavolini di appoggio rotondi per l’interno.
Mise en place:	Vassoi in porcellana bianca per gli appetizers, coppe in cristallo e in acciaio per i drinks ed il beverage, calici e flute in vetro, piattini in porcellana, posateria pregiata in acciaio, salviette monouso firmate “Catering & Banqueting”.
Decorazioni floreali:	da definire



“Cocktail d’Inverno”

(cocktail buffet, in piedi con tavolini d'appoggio)

Vini bianchi freschi, fermi e frizzanti
Cocktails analcolici e leggermente alcolici
Prosecco di Conegliano “Frattina” e scaglie di Grana
Succhi di frutta e di agrumi
Arance caramellate



Filetto di maiale marinato al miele
Pan brioche farcito “Arlecchino”
Fagottini di bresaola e caprino all’erba cipollina
Velieri di mortadella e caciotta
Formaggi aromatizzati con schiacciatine al rosmarino
Cocktail di gamberi in salsa aurora
Bianchetti marinati al limone



Vol au vents agli champignons e prosciutto cotto
Cassoncini alla mozzarella e pomodoro ed erbe di campo
Quiches ai porri e paprika
Focacce pugliesi alle olive nere, pendolini e speck
Crostini al lardo di Colonnata ed al foie gras



Gran Torta Celebrativa
Piccola pasticceria mignon assortita
Crêpes dolci alla crema chantilly, uva bianca e nocciole
Torta Sacher alla confettura di albicocche
Piccolo buffet di frutta invernale



Spumante Brut, “Villa Frattina”
Spumante Dolce, “Villa Frattina”

Durata tipica:	circa 3 ore dall’arrivo degli Ospiti
Personale di servizio:	Camerieri in divisa bianca “Catering & Banqueting”, cuochi per preparazione.
Allestimento previsto:	Buffet centrale con tovagliato in fiandra e tavolini di appoggio rotondi per l’interno.
Mise en place:	Vassoi in porcellana bianca per gli appetizers, coppe in cristallo e in acciaio per i drinks ed il beverage, calici e flute in vetro, piatti in porcellana, posateria pregiata in acciaio, salviette monouso firmate “Catering & Banqueting”.
Decorazioni floreali:	da definire

Catering & Banqueting Italia

47838 viale Mazzini 22 Riccione – phone 0541.692448 fax 0541.605417
web site: www.catering-banqueting.com email: info@catering-banqueting.com



Un'idea in più...

- E' possibile integrare le proposte dei Cocktails Buffet con uno o più primi piatti caldi, e realizzare così una perfetta cena a buffet. La soluzione del **Cocktail Rinforzato** o del **Brunch** è l'ideale per cene all'aperto in terrazze, parchi e giardini.

Il Cocktail d'Estate, arricchito con due primi caldi, come ad esempio:

Crespelle alla Caprese (con pomodoro fresco, mozzarella e basilico)

Riso agli scampi, fiori di zucca e zucchine

Prevede un supplemento di € 8,00 per persona.

- Le quotazioni indicate possono variare in base alla location scelta, al tipo di allestimento desiderato ed al programma dell'evento, e devono essere confermate con preventivo specifico, contenente i dettagli di servizio.

Torte per occasioni speciali...

- Ogni occasione ruota intorno ad un tema centrale: e il nostro Chef pasticciere sa sempre interpretare nel migliore dei modi le esigenze dei nostri Ospiti.

Anche per questo una classica torta può essere personalizzata in ogni dettaglio: dal tipo di dolce (dalle più classiche alle soluzioni più fresche e fantasiose), alla presentazione (forme e colori non sono mai un problema!), fino alla personalizzazione con emblemi, marchi aziendali e simboli, che possono essere fedelmente riprodotti.