

*Catering  
& Banqueting*

## *Fior d' Arancio*

*Il ricevimento classico ed elegante, nel segno della miglior tradizione,  
grazie ad un Servizio di Catering di grande Qualità*



*Catering & Banqueting Italia realizza i Suoi sogni nelle migliori locations  
Con la linea Fiori d'Arancio potrà scegliere, oltre ad un semplice menu,  
tovagliato, mise en place pregiata in acciaio o argento e la migliore selezione di  
porcellane, fino alla stampa personalizzata del menu su carte pregiate.*

*Lo stile non è optional!*

*Gli allestimenti necessari sono inclusi nei nostri servizi: anche le sedie con le  
eleganti foderine imbottite color avorio: è il tocco di classe a cui non si deve  
rinunciare!*



*Scopra i nostri ricevimenti di nozze su internet  
[www.catering-banqueting.com](http://www.catering-banqueting.com)  
Semplicemente al Suo servizio, ovunque Lei voglia*

## Fior d' Arancio

### Pranzi e Cene di Nozze nel 2008

<i>Menu &amp; Servizio</i>	<i>a pagina</i>
<b>Fiori di Pesco</b> <i>Un menu "importante" che propone una ricca selezione di pietanze che sapranno soddisfare i Vostri Ospiti, grazie alla grande cura dello Chef che cucina ogni piatto sul posto, ed all'attenzione riservata al servizio al tavolo, puntuale e preciso. Gran finale: la splendida torta di nozze, su misura sui Vostri gusti.</i>	<b>3</b>
<b>Fiori di Mandorlo</b> <i>La scelta giusta per chi desidera unire ricchezza e dinamicità del buffet (con una ricca selezione di aperitivi ed antipasti), e l'eleganza del servizio al tavolo per i primi ed i secondi piatti. E dopo la torta di nozze, un ricco buffet di frutta fresca per tutti gli Ospiti.</i>	<b>4</b>
<b>Fiori di Melograno</b> <i>Il menu perfetto per un ricevimento classico ed elegante, coerente con la grande tradizione dei "matrimoni importanti" e rigorosamente servito al tavolo. Dopo il taglio della torta davanti agli Ospiti, il ricco buffet di frutta fresca e la piccola pasticceria della Casa con il caffè.</i>	<b>5</b>
<b>Fiori di Arancio</b> <i>Se desiderate un pranzo o una cena dall'atmosfera festosa e dinamica, ecco un menu con tanti punti buffet per proporre un ricco aperitivo, una grande varietà di antipasti ed un invitante buffet di secondi piatti. Quanto ai primi, suggeriamo due opzioni: servirli al tavolo, in maniera più classica, oppure continuare con il buffet, con un menu ancora più ricco.</i>	<b>6</b>
<b>Fior di Tiglio</b> <i>Il programma è simile a quello di Fiori d'Arancio: così questo menu è l'ideale per pranzi e cene in cui agli Ospiti è concessa grande libertà di scelta. In più, ogni buffet si arricchisce con piccoli ma preziosi accorgimenti: il taglio alla morsa del crudo agli aperitivi, la piadina preparata a vista sul buffet, il Barbecue ed il Girarrosto con cottura davanti agli Ospiti, il Carretto dei Gelati con il buffet dei dessert.</i>	<b>7</b>
<b>Il Vostro Menu su Misura!</b> <i>I menu di Catering &amp; Banqueting non sono mai prestabiliti, ed il bello è poter personalizzate il Vostro scegliendo a piacere tra le tante proposte del nostro Chef: un giorno così speciale lo merita!</i>	<b>8</b>

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

Dal 1990 realizziamo grandi ricevimenti di nozze nelle più belle locations di Romagna e Marche.

Qui Catering & Banqueting è ormai celebre, oltre che per la qualità della sua cucina e dei servizi, per aver sempre offerto soluzioni complete e attentamente programmate, senza lasciar mai nulla al caso.

Per questo può considerare le nostre proposte come veri e propri pacchetti di servizi che includono, oltre al menu scelto, l'intera mise en place ed i servizi funzionali e necessari al completo successo del Suo ricevimento.

Così nelle location che non dispongono di una cucina attrezzata, provvediamo noi ad integrare tutto il necessario: la preparazione del menu avviene direttamente sul posto ed ogni pietanza è cucinata dallo chef in modo espresso, così da garantire la qualità delle pietanze e la perfetta cottura di ciascun piatto, che viene sempre servito alla temperatura perfetta.

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 nel prezzo del servizio. Nel caso la location non disponga di tavoli e sedie, provvediamo ad integrare tutto il necessario riuscendo spesso ad includere la fornitura dell'attrezzatura base nel prezzo complessivo del servizio.

Per gli sposi il tavolo rotondo può essere più piccolo, da due posti, o più grande se con i testimoni o altri invitati.

Il tovagliato è in fiandra e del colore desiderato, la posateria pregiata è in acciaio, i bicchieri sono eleganti calici in vetro o cristallo. I piatti utilizzati sono in raffinata porcellana.

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.

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.

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.

La durata del servizio è di 6 h. calcolata dal momento dell'arrivo degli ospiti al momento della conclusione del servizio determinata dall'uscita degli invitati, eventuali orari supplementari vanno concordati in fase di definizione del programma.

Infine, a degna conclusione di un ricevimento così speciale, Catering & Banqueting offre (ed include nel prezzo!) la Vostra torta di nozze. Potrete sceglierne in tutta libertà il tipo e la forma, in modo da deliziare il buon gusto e lo sguardo degli Ospiti.

### 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 grande qualità della cucina ed all'indiscutibile livello del servizio, la possibilità di **personalizzare ogni minimo dettaglio**.

In questo modo 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 ricevimento 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 contattarci senza impegno ogni giorno, dal lunedì al venerdì, al numero **0541.695490**, anche via fax, al numero **0541.605417**, o, ancora, per email, all'indirizzo **info@catering-banqueting.com**.

Se desidera un'anteprima dei nostri servizi, Le consigliamo di visitare su internet il sito **www.catering-banqueting.com**, ed alla sezione *photobook* troverà una completa galleria fotografica degli eventi di maggior rilievo che realizziamo abitualmente nelle più belle locations di Romagna e Marche.

## Fior di Pesco

### Cocktail Aperitivo & Buffet di antipasti

Cocktails leggermente alcolici e analcolici alla frutta  
Vini bianchi freschi, fermi e frizzanti  
Succhi di frutta e di agrumi  
Focaccine farcite "Fantasia"  
Bocconcini di salame e mortadella con schiacciatine calde al sale grosso  
Frittatine alle zucchine, spinaci e cipolline fresche  
Taglieri con quadrucci di pizza Margherita, Capricciosa ed al prosciutto e champignons  
Spiedini di pendolini, ciliegini di mozzarella e basilico

### Composizioni di antipasti servita al tavolo:

Carpaccio di manzo al sale grosso, su letto di radicchi verde e con scaglie di pecorino di Pienza  
Croستini gratinati alle verdure di stagione, al prosciutto croccante ed ai pendolini e salame piccante  
Spicchi di piadina farcita al San Daniele, stracchino e lattughino

★ ★ ★ ★ ★

### Primi piatti serviti al tavolo

Crespella gratinata alla Caprese

★ ★ ★ ★ ★

Strozzapreti al guanciale, pendolini e rucola

★ ★ ★ ★ ★

### Secondi piatti serviti al tavolo

Cosciotto di maiale cotto al forno alle erbe aromatiche  
Spicchi di patate al rosmarino  
Verdure grigliate al timo

★ ★ ★ ★ ★

### *Eventuale secondo supplementare\**

Tagliata di manzo alle noci con olio bollente alla salvia  
Verdure gratinate al prezzemolo

★ ★ ★ ★ ★

Gran Torta di Nozze

★ ★ ★ ★ ★

Caffé espresso Lavazza

### *Vini Consigliati*

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

*Fior di Mandorlo*

**Cocktail Aperitivo & Buffet di Antipasti**

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,  
Olive verdi, Salatini ripieni, Crostini ai frutti di bosco, pizzette Fantasia  
Piccola frittura al buffet con cassoncini alle erbe di campo, mozzarelline croccanti e gnocchetti dorati

★ ★ ★ ★ ★

Carpaccio di manzo alla Riminese con rucola e scaglie di grana all'olio extravergine  
Lonsetto di maiale agli agrumi di Sicilia e insalatina novella  
Petali di mozzarella di bufala con ventaglio di melanzane grigliate al timo  
Insalatina di champignons, radicchio verde, carciofi croccanti e bianco di tacchino  
Perle di melone e prosciutto di Parma  
Spicchi di piadina calda farcita alla romagnola

**Menu servito al tavolo**

Riso mantecato ai funghi porcini e speck con spinaci croccanti

★ ★ ★ ★ ★

Pappardelle di farina gialla al Sapore Antico (ragù di carni bianche leggermente piccante)

★ ★ ★ ★ ★

Cosciotto di vitello in crosta di pane alle erbe aromatiche  
Patate al rosmarino

★ ★ ★ ★ ★

Tagliata 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, "Garbeia", San Valentino, d.o.c.  
Spumante Brut, "Villa Frattina"  
Spumante Dolce, "Villa Frattina"

## Fior di Melograno

### 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 erbetto 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 steccato al lardo di Colonnata  
Tortino di pomodori e zucchine profumato al timo

★ ★ ★ ★ ★

Filetto di manzo farcito agli asparagi  
Patate Mirepoix

★ ★ ★ ★ ★

Gran Torta Nuziale

★ ★ ★ ★ ★

Buffet di frutta fresca

★ ★ ★ ★ ★

Friandises e caffè espresso

### Vini Consigliati

Chardonnay "Villa Frattina, i.g.t.  
Sangiovese di Romagna, "Garbeia", San Valentino, d.o.c.  
Spumante Brut, "Villa Frattina"  
Spumante Dolce, "Villa Frattina"

## *Fior di Arancio*

### **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, Taglieri di pizzette Napoletane  
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 agli asparagi

### **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  
Spiedini di salsiccia e bacon  
Bracioline di maiale, agnello, castrato, vitello alla scottadito  
Tagliata di manzo alle erbe aromatiche  
★★★★★  
Maialino in porchetta al finocchio selvatico tagliato al buffet dallo Chef  
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, "Garbeia", San Valentino, d.o.c.  
Spumante Brut, "Villa Frattina"  
Spumante Dolce, "Villa Frattina"

## Fior di Tiglio

### 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 ghiacciate al cioccolato fondente  
Spiedini di frutta fresca  
Barchette di sedano alla Philadelphia e paprika  
Pan Brioche farciti "Arlecchino"  
Perle di melone e San Daniele tagliato alla morsa  
Carpaccio di manzo alla Riminese  
Crostini croccanti alla ratatouille di verdure  
Spicchi di piadina della Azdora cucinata a vista sul buffet  
Piadina farcita alla Romagnola  
Quiches Lorenese alle verdure  
Cassoncini fritti farciti alle erbe di campo  
Bocconcini di verdure e fiori di zucca pastellati

★ ★ ★ ★ ★

### Primi piatti serviti al tavolo

Malfatti di farina integrale alla rucola, speck e guanciaie

★ ★ ★ ★ ★

Crespelle alle melanzane, pomodoro fresco e ricotta

★ ★ ★ ★ ★

### Gran Buffet di secondi piatti e Barbecue

Cosciotto di vitello alle erbe aromatiche  
Maialino al girarrosto cucinato a vista e con taglio al buffet dello Chef  
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

★ ★ ★ ★ ★

Gran Torta Nuziale

★ ★ ★ ★ ★

Buffet di frutta fresca estiva

★ ★ ★ ★ ★

Friandises e caffè espresso al bar  
Carretto di gelati della Casa  
Piccola pasticceria mignon assortita  
Mini tumbler con assaggi di mousse alla frutta e creme

### Vini Consigliati

Chardonnay "Villa Frattina, i.g.t.  
Sangiovese di Romagna, "Garbeia", San Valentino, d.o.c.  
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>Soffice 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.

