



Cocktail rinforzato - 50/200 ospiti
Fondazione Arnaldo Pomodoro via Andrea Solari 35 Milano

Il servizio include:

Cocktail rinforzato servito a buffet e/o a passaggio
Tavoli da buffet (da definire)
Tovagliato di lino bianco
Bicchieri in vetro modello tumbler e flute
Tovagliolino in ovatta a perdere (colore da definire)
Moscardino Pandora Design
Ciotoline e cocottine in porcellana bianca
Vassoi in plexiglas (disponibili in vari colori)

PERSONALE (per 50 persone)

N° 1 Caposervizio
N° 2 Camerieri
N° 1 Cuoco
N° 1 Interno

DIVISA DEL PERSONALE

Maglia nera manica lunga, grembiule lungo nero, pantaloni neri, scarpe nere
Oppure camicia bianca o nera e cravatta nera
Caposervizio in abito scuro

ALLESTIMENTI da definire e quantificare

Tavolini d'appoggio cm 65x65
Eventuale composizione floreale per il buffet



Cocktail rinforzato - 50/200 ospiti
Fondazione Arnaldo Pomodoro via Andrea Solari 35 Milano

COCKTAIL RINFORZATO

Menù 1

Crema di formaggio all'erba cipollina bresaola e mela verde su pane tostato

Coupelle di brisé nera con spuma di Praga al Porto e melagrana

Moscardino Pandora Design con spada affumicato, insalatina di finocchi all'aneto e pepe
rosa

Pane alle noci con chèvre e composta di cipolle rosse di Tropea

Crostino di pane integrale al salmone con lattuga e capperi di Pantelleria

Mousse di cannellini al pepe con brochette di gamberi e finitura di pomodoro fresco in cubo
ice

Miniquiche di radicchio al timo e provola affumicata

Cialde di pane all'uva con paté alla milanese e ribes rosso

Primi piatti serviti in cocottine individuali

Timballino di riso allo zafferano con cuore di ragù di funghi

Lasagnette al radicchio e speck

Fondant au chocolat

Bavarese alla vaniglia con coulis di fragole in bicchierino individuale

Sformatino di pandoro in salsa vaniglia in bicchierino individuale

Il bere

Prosecco Argeo Ruggeri
Negroni light

Succo d'arancia
Cocktail analcolico all'ananas e zenzero fresco
Acqua minerale naturale e frizzante



Cocktail rinforzato A - 50/200 ospiti
Fondazione Arnaldo Pomodoro via Andrea Solari 35 Milano

COCKTAIL RINFORZATO

Menù 2

Blinis di patate con salmone affumicato e panna acida all'aneto

Brochette di pollo speziato all'ananas

Crostini di pane alle noci con lardo di Colonnata e miele pepato

Chevre su pane tostato con composta di pere

Baci di albicocche secche e roquefort al profumo di porto

Miniquiche lorraine

Cubotto di polenta con spuma di baccalà mantecato

Moscardino pandora design con tartare di branzino e scorzette di lime

Primi piatti serviti in cocottine individuali

Zuppetta di lenticchie rosse con gamberi avvolti in lardo di colonnata e olio al rosmarino in ciotolina individuale

Crespelle di castagne al radicchio rosso

Guscio di cioccolato con ganache e lampone fresco

Sformatino di pandoro in salsa vaniglia in bicchierino individuale

Cubotti d'ananas alla melagrana con sciroppo di zenzero

Il bere

Prosecco Argeo Ruggeri

Cosmopolitan

Negroni leggero

Succo d'ananas allo zenzero

Succo d'arancia

Acqua minerale naturale e gasata



Cocktail rinforzato - 50/200 ospiti
Fondazione Arnaldo Pomodoro via Andrea Solari 35 Milano

COCKTAIL RINFORZATO

Menù 3

Mini muffin al parmigiano, nocciole e timo

Mini quiches ai porri e patate

Cubotti di polenta bianca con cuore di crescenza e briciole di cotechino alla salvia

Crostino con crema di spinaci e uovo di quaglia con sale grigio al tartufo

Polpettine di vitello al timo

Moscardino Pandora design con tartare di tonno e maionese al wasabi

Coupelle di brisé con spuma di zola piccante e confettura di cipolle rosse

Crostino con petto d'anitra affumicato e crema al rafano

Primi piatti serviti in cocottine individuali

Gnocchetti di zucca gratinati ai porcini

Risottino allo Champagne

Panettone e pandoro con creme (vaniglia, gianduia e mascarpone al Grand Marnier)
serviti in piattino di vetro trasparente

Blinis di cioccolato con gelatina al Barolo chinato e scorza d'arancia

Biancomangiare al latte di mandorle e kumquat

Il bere

Prosecco Argeo Ruggeri

Pinot Nero- St. Michel Eppan
Muller Thurgau - St. Michel Eppan

Succo di melograno e fiori di ibisco
Succo d'arancia e cannella

Acqua minerale naturale e gasata



Cocktail rinforzato - 50/200 ospiti

VALORIZZAZIONE DELL'OFFERTA

Il cocktail rinforzato verrà fatturato € 35,00 per ospite

ALLESTIMENTI da definire e quantificare

Tavolini d'appoggio cm 65x65 € 10,00

Eventuale composizione floreale per il buffet da € 40,00

La valorizzazione è stata effettuata sulla base di 50 Ospiti minimo ed è al netto dell'iva 10%.

Pagamento: 50% acconto alla conferma, saldo a fine servizio.

L'offerta s'intende confermata al pagamento dell'anticipo del 50% almeno otto giorni lavorativi prima dell'evento e all'invio della presente via fax al numero 02 8133326 compilata e firmata per accettazione, in caso contrario ci riserviamo di accettare l'ordine in funzione della programmazione aziendale.

DATI PER FATTURAZIONE (da compilare a cura del Cliente)

Denominazione Società _____

Sede legale _____

Partita iva _____

Codice Fiscale _____

Persona di riferimento contabilità _____ Telefono _____

E-mail _____

Firma e timbro
