



SAPORI AUTENTICI CATERING EDITION

Muffin salati della Chef Katia

Bruschette gourmet

Cestini di sfoglia

Mini porzioni di torte salate

Acqua (1 bottiglia ogni 4 persone)

27 EURO A PERSONA CON
ALLESTIMENTO DELLA SALA E MISE EN PLACE

Minimo 25 persone

Supplemento di 10 euro a persona

Allestimento della sala con personale e chef presenti per il servizio e un drink a scelta tra: calice di prosecco - calice di vino rosso/bianco - analcolico fruttato



PAUSA BUSINESS

CATERING EDITION

Carpaccio di tonno con riduzione agli agrumi

Carpaccio di fassona con olio al basilico

Diversi tipi di focacce gourmet

Bruschette tre versioni: con cipolla caramellata, con stracciatella e classica

Mini porzioni di torta salata con verdure di stagione

Primo piatto freddo di Chef Katia

Acqua (1 bottiglia ogni 4 persone)

32 EURO A PERSONA CON
ALLESTIMENTO DELLA SALA E MISE EN PLACE

Minimo 25 persone

Supplemento di 10 euro a persona

Allestimento della sala con personale e chef presenti per il servizio e un drink a scelta tra: calice di prosecco - calice di vino rosso/bianco - analcolico fruttato



GOURMET BREAK CATERING EDITION

Tartare di salmone con lime

Carpaccio di fassona con olio al basilico

Diversi tipi di focacce gourmet

Bruschette tre versioni: con cipolla caramellata, con stracciatella
e classica

Mini porzioni di torta salata con verdure di stagione

Primo piatto freddo di Chef Katia

Dolci mono porzioni

Acqua (1 bottiglia ogni 4 persone)

35 EURO A PERSONA CON
ALLESTIMENTO DELLA SALA E MISE EN PLACE

Minimo 25 persone

Supplemento di 10 euro a persona

Allestimento della sala con personale e chef presenti per il servizio e un
drink a scelta tra: calice di prosecco - calice di vino rosso/bianco -
analcolico fruttato