



# SAPORI AUTENTICI CATERING EDITION

Muffin salati dello Chef

Bruschette gourmet

Cestini di sfoglia

Mini porzioni di torte salate

Acqua ( 1 bottiglia ogni 4 persone)

25 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 dello Chef

Acqua ( 1 bottiglia ogni 4 persone)

30 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 dello Chef

Dolci mono porzioni

Acqua ( 1 bottiglia ogni 4 persone)

33 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