

# MAURO CATERING

*tutte le nostre proposte sono elaborate con grande attenzione alla qualità e alla stagionalità dei prodotti da voi scelti (nonché al loro trasporto, conservazione e lavorazione sul posto) e alla presentazione delle portate. l'organizzazione di "Mauro Catering" consente la fornitura, presso la location da voi scelta, dei servizi che mantengono le stesse caratteristiche di qualità della cucina realizzata in una struttura fissa e nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie*

## **.L'aperitivo di benvenuto agli sposi con isole di degustazione di cibi e bevande**

Bollicine Spumante, aperol spritz con ghiaccio, succhi agrumati, acqua naturale e frizzante

### **Corner del finger food :**

- Bicchierino di giardiniera di verdura "l'antipasto della nonna"
- Bicchierino con cous cous alle spezie dolci e zafferano con peperoni e bocconcini di pollo
- Bicchierino con riso venere nero, seppioline e gamberi



### **Il tavolo dei salumi rustici:**

- Prosciutto crudo dolce di Parma DOP 18 mesi di stagionatura, tagliato di fronte all'ospite
- Bresaola della Valtellina al volano



### **Il finger grill cucinato di fronte all'ospite:**

- Spiedini di carne bianca marinati al limone ed erbe aromatiche
- Arrostiti di agnello
- Hamburger vegetariani

## La frittura con:

- Mozzarelline in carrozza
- Mix di verdure in tempura servite a passeggio
- Code di gambero e anelli di totano
- Olive all'ascolana
- Delizie dolci del fritto misto



## L'assortimento degli stuzzicanti formaggi:

- Grana Padano nella forma
- Blu del Moncenisio
- Gorgonzola novarese a fermentazione naturale
- Tagliere di formaggi piemontesi latte vaccino e latte caprino, freschi e stagionati serviti con mostarde casalinghe di produzione artigianale



## Cesto del fornaio:

- Bocconcini di pane al lievito madre, Panini al sesamo, Bocconcini di farina di Mais
- Panini di segale, Panini al Barolo, Panini alle noci
- Grissini stirati a mano al naturale e al rosmarino



## Menu servito al tavolo a seguire...

- La nostra battuta di carne cruda ed il vitello al punto rosa con la salsa tonnata
- I nostri ravioli con ripieno di salmone e porri serviti al burro noisette
- Risotto allo spumante Erbaluce e fiori di zuccina
- Filetto mignon al pepe rosa, ristretto di cottura, patate e verdura

## Vini serviti al tavolo da scegliere tra (1 bianco, 2 rossi):

- BIANCHI: Gavi di Gavi (ten. Mazzarello), Erbaluce di Caluso (cantina dei Produttori)
- ROSSI: Barbera d'Asti, Dolcetto d'Ovada, 0 Bonarda Oltrepò 0 Nebbiolo d'Alba (ten. Mazzarello)

## A seguire...

**Tavolo a buffet con Torta nuziale da concordare insieme agli sposi  
(prod. Pasticceria locale)**

## L'angolo del buffet dei dolci...

Torta cioccolato e pere, Cremino alla frutta, Bonet langarolo, Mousse al Cioccolato, il nostro gelato accompagnato da arlecchinata di frutta di stagione

**Accompagnati da: Moscato d'Asti, Spumante brut metodo classico**

**L'angolo del caffè** in cialda con torcetti, baci di dama, grappa Giachetti (antica grappa prodotta a Cuorgne'), Limoncello, Mirto, Amari.

***Il menù ed i piatti potranno essere adattati e modificati alla stagione e alle vostre esigenze***

# MAURO CATERING

*La nostra è un'azienda a conduzione familiare e tutte le fasi della cerimonia, come anche le fasi di lavorazione/produzione, sono direttamente controllate da noi.*

*Le caratteristiche principali dei nostri prodotti/servizi sono:*

- *l'utilizzo per i prodotti a base di carne di carni bovine piemontesi*
- *l'utilizzo di prodotti a marchio D.O.P. e I.G.P. come il Parmigiano Reggiano e il Castelmagno DOP, la Nocciola Piemonte IGP; il crudo di Parma o san Daniele*
- *l'utilizzo negli Gnocchi di patate, fatti da noi con patate fresche e non preparati a base di patate quali fiocchi o fecola*
- *i trasporti delle materie prime sono effettuati tramite mezzi refrigerati adatti a garantire il rispetto delle norme H.A.C.C.P. e i primi piatti sono cucinati direttamente in loco*
- *disponiamo di licenza autorizzata asl to 4, per i servizi catering/banqueting*

**Importante!** *La conferma del numero esatto delle persone adulte, dalle quali non sono ammesse deroghe, deve essere comunicata tassativamente 4 gg prima dalla data del catering*

# MAURO CATERING

*Nella scelta della location, si raccomanda agli sposi di prestare molta attenzione al momento dell'aperitivo e di poter considerare l'eventuale piano alternativo in caso di cattivo tempo*

***Si precisa che il SERVIZIO CATERING comprende:***

*trasporti a/r materiale*

*ATTREZZATURA DI CUCINA PER LA COTTURA A VISTA*

*servizio accoglienza a buffet e seguire al tavolo (così come sopra proposto)*

*VINI, acqua naturale e frizzante al tavolo*

*tavoli rettangolari per disposizione aree buffet con relativo tovagliato a copertura*

*tavoli rotondi per i commensali e relativo tovagliato cotone e lino a copertura*

*tovaglioli cotone e lino coordinati*

***sedia chiavarina*** *Sottopiatti in silver*

*posate in acciaio Inox, piatti ceramica, linea Villeroy & Boch*

*bicchieri in vetro e cristallo (acqua, vino bianco, vino rosso, flute) linea Villeroy & Boch*

*personale di servizio cucina e sala*

***il ricevimento sarà seguito e curato da tutto il nostro personale qualificato per il servizio: camerieri di sala, chefs di cucina***

***cercando di soddisfare e curare ogni vostra richiesta nei particolari***

***i camerieri preposti si presentano con camicia bianca e cravatta, pantalone e scarpa nera***

***nel caso di location da voi scelta necessitiamo di :***

***disponibilità di almeno un punto luce nel cortile per gli addetti al lavoro e nella cucina.***

***corrente a sufficienza (non meno di 8 kw ad uso esclusivo del catering con presa 380w trifase) per il regolare svolgimento del servizio***

*Il suddetto preventivo dovrà essere rivalutato e modificato in base ad altre condizioni qui presenti descritte.*

***Tavolo per cerimonia (8-10-12 posti)***