

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 con isole di degustazione di cibi e bevande

Bollicine Prosecco, Aperol spritz con ghiaccio, succhi agrumati, acqua naturale e frizzante, Campari succo arancia

Corner del finger food a bicchierino

- Bicchierino di crudité di stagione con salsa emulsionata al balsamico di Modena
- Bicchierino di giardiniera di verdura "l'antipasto della nonna"
- Bicchierino con riso venere nero, seppioline e gamberi



Il corner delle eccellenze:

- Foie –gras d'Oca con burro montano e pan brioche
- Salmone fresco marinato da noi con pane nero e burro

Il tavolo dei salumi rustici:

- Prosciutto crudo dolce di Parma DOP 18 mesi di stagionatura, tagliato di fronte all'ospite
- duetto di Salumi crudi di produzione canavesana (salame della rosa, salame all'Erbaluce)
- speck tirolese leggermente affumicato



MAURO CATERING



l'angolo dedicato al grill cotto fronte all'ospite:

- Spiedini di carne bianca marinati al limone ed erbe aromatiche
- Bocconcini salmone alla griglia
- Mini hamburger di vitello
- Mini hamburger vegetariani

l'angolo dedicato alla frittura fronte ospite:

- Olive all'ascolana
- Verdure in tempura
- Gnocco fritto
- Gamberi e anelli in tempura
- Mozzarelline panate
- Delizie dolci del fritto piemontese



L'assortimento degli stuzzicanti formaggi:

- Grana Padano nella forma
- Blu del Moncenisio
- Gorgonzola a fermentazione naturale
- Tome 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 (piatti indicativi)

- La nostra battuta di carne fassona
- Tortino di porri e scampi con vellutata di pomodoro e gocce di basilico
- Risotto “carnaroli” mantecato con spumante brut, verdure e scamorza affumicata
- Crespelle con asparagi e salmone affumicato
 - Sorbetto alla frutta
- Filetto di sanato piemontese salsa al Madera, patate e verdura

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

- BIANCHI: Roero Arneis (az. Negro), Traminer atesino (Tramin)
- ROSSI: Barbera d’Alba, Nebbiolo langhe, Dolcetto d’Alba, Ruchè di Castagnole (Az. Negro)

A seguire...

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

L’angolo del buffet dei dolci...

Torta al cioccolato e frutti di bosco, 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 Cuorgnè), Limoncello, Mirto, Amari.

Il menù potrà essere adattato 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:

- *la totale assenza di conservanti, coloranti, esaltatori di sapidità (no dado)*
- *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, 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

Si precisa che il SERVIZIO CATERING comprende:

Servizio accoglienza a buffet e seguire al tavolo bevande analcoliche e alcoliche aperitivo

ATTREZZATURA CUCINA PER LA COTTURA A VISTA

VINI, acqua naturale e frizzante al tavolo

tavoli rettangolari per disposizione aree buffet con 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

Piatti posate in acciaio, coltello da filetto per le carni, linea Villeroy &Boch

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

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 corrente 380kw trifase) per il regolare svolgimento del servizio

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