

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 Orange

Corner del finger food a bicchierino:

- Bicchierino con gamberi e salsa al basilico
- Bicchierino di giardiniera di verdura, "l'antipasto della nonna"
- Bicchierino con mousse di caprino e erba cipollina
- Bicchierino con humus di ceci, leggermente piccante, e tacos

Il tavolo dei salumi rustici:

- Prosciutto crudo dolce di Parma DOP 18 mesi di stagionatura, tagliato di fronte all'ospite
- Speck del Tirolo
- Bresaola della Valtellina



Il corner con le eccellenze:

- Foie –gras d'Oca con burro montano e pan brioche
- Spadellata con cozze, vongole, cannolicchi e fasolasi
- Salmone fresco marinato da noi con pane nero e burro



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

- Spiedini di carne bianca marinati al limone ed erbe aromatiche
- Arrostitini di agnello
- Polipo alla Sorrentina

L'angolo dedicato al fritto cotto fronte all'ospite:

- Delizie dolci del fritto piemontese
- Tempura di verdure
- Olive all'ascolana
- Mozzarelline fritte
- Gnocco fritto al rosmarino



L'assortimento degli stuzzicanti formaggi:

- Grana Padano nella forma
- Blu del Moncenisio
- Tagliere di formaggi piemontesi latte vaccino e latte caprino, freschi e stagionati serviti con mostarde casalinghe



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

- La nostra battuta di carne cruda
- Tortino di scampi e fiori di zuccina con salsa alla livornese
- Paccheri di Gragnano con ragù bianco di salsiccia di Bra
- Crespella ai funghi porcini e gamberi
- Filetto di Sanato Piemontese, ristretto di cottura, patate e verdura

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

- BIANCHI: Roero Arneis (Az. Negro), Viogner (Petra-Bellavista)
Traminer atesino (Tramin)
- ROSSI: Barbera d'Alba, Nebbiolo langhe, Dolcetto d'Alba (Az. Negro)
Barbaresco (Fll.i Giacosa)

A seguire...

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

L'angolo del buffet dei dolci...

Piccoli muffin ai frutti, 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 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:

menù in carta pergamena con servizio accoglienza a buffet e seguire al tavolo bevande analcoliche e alcoliche aperitivo, 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
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

Sarà inoltre necessario in caso di location da voi scelta:

***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 380w trifase) per il regolare svolgimento dei servizi, acqua corrente***

Validità preventivo salvo disponibilità della data

***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***