

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

Alla Buvette.... Prosecco DOC, Aperol spritz, Campari e succo di Arancia
acqua naturale e frizzante, Thè freddo

Cesto del fornaio:

- Bocconcini di pane al lievito madre
- Panini al sesamo
- Focaccia al sale grosso e rosmarino
- Panini al Barolo
- Panini alle noci
- Grissini stirati a mano al naturale e al rosmarino



Il tavolo dei salumi rustici:

- Prosciutto crudo dolce di Parma DOP 18 mesi di stagionatura, tagliato di fronte all'ospite
- Duetto di salumi nostrani tagliati al coltello (salame all'Erbaluce e salame della rosa)
- Speck del Tirolo affumicato



Il corner delle eccellenze.....

- spadellata di cozze, vongole, fasolari, cannolicchi alla Mediterranea
- Salmone fresco marinato da noi con pane nero e burro
- Vitello cotto al punto rosa con la salsa tonnata e i fior di capperi

Il grill Cooking:

8 specialità cucinate fronte ospite

- Mini hamburger di carne
- Mini hamburger vegetariani
- Spiedini di carne bianca e verdura marinati al limone ed erbe aromatiche
- Arrosticini di agnello
- Spiedini di wurstel e salsiccia con verdure
- Tomini del boscaiolo (prod. Longo)
- Scamorza alla piastra
- Polipo alla Sorrentina

il buffet delle insalate delle verdure e della frutta:

- insalata di fagiolini, pomodorini ciliegino con olio taggiasco e limone
- insalata di radicchio, soncino, rucola selvatica, carote
- mix di verdure griglia (zucchine, peperoni, melanzane, Belga)
- cipolline borettane al Marsala

La frittura con (show-Cooking):

- Gnocco fritto
- Verdure in tempura
- Olive all'ascolana
- Mozzarelline
- Anelli e code di gambero



L'assortimento degli stuzzicanti formaggi:

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



Menu servito al tavolo (tipologia di piatti solo indicativi)

- Crespella con funghi porcini e gamberi
- 0
- Tajarin caserecci con bocconcini di spada e pomodorini
- Filetto mignon servito con salsa al Madera, spinaci croccanti, patate al forno

Vini serviti al tavolo da scegliere tra (due per tipologia):

- BIANCHI: Roero Arneis (Az. Negro), Viogner (Petra-Bellavista)
Traminer atesino (Tramin), Erbaluce di Caluso (Orsolani)
- ROSSI: Barbera d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Dolcetto d'Alba (Az. Negro)
Barbaresco (Flli Giacosa)

Torta nuziale e L'angolo del buffet dei dolci...

Panna cotta ai frutti di bosco, Bonet langarolo, mini muffin ai frutti, il nostro gelato accompagnato da macedonia fresca (ananas, kiwi, pesche, papaya, melone o frutta da selezionare in base alla disponibilità stagionale)

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.

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 prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari

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*

Si precisa che il SERVIZIO CATERING comprende:

servizio accoglienza a buffet e seguire al tavolo bevande analcoliche e alcoliche aperitivo tutta l'attrezzatura occorrente 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

MAURO CATERING

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, nella location:

***disponibilità di almeno un punto luce nel cortile per gli addetti al lavoro e nella cucina.
corrente a sufficienza (non meno di 5 kw ad uso esclusivo del catering) per il regolare
svolgimento del servizio***

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