

## *La festa di matrimonio con la vera cucina di tradizione piemontese*

*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*

**aperitivo di benvenuto con isole di degustazione di cibi e bevande**

*il beverage .....*

*Prosecco DOC (cantina Soligo), Aperol spritz, succhi agrumati  
Punt e Mes, Vermut Carpano, Coca Cola, Chinotto, Birra*

### **Corner del finger food a bicchierino:**

- mousse di caprino e geleè di Moscato
- giardiniera di verdura alla Piemontese "l'antipasto della nonna"
- zucchini, milanesi e trota in carpione di Moscato
- Tartare di cavolo nero con panna acida e erba cipollina



# MAURO CATERING



## Il tavolo dei salumi:

- Prosciutto crudo dolce di Parma DOP 18 mesi di stagionatura, tagliato di fronte all'ospite
- Salsiccia di Bra a coltello
- duetto di salumi crudi di produzione canavesana (salame della rosa, salame all'Erbaluce)
- Arlecchinata di frutta (melone, ananas, kiwi)

## Corner della tradizione Piemontese presentato e servito in bellavista:

- vitello al punto rosa con la salsa tonnata
- lingua di bue salmistrata, cotta da noi  
servita con duetto di salse "bagnet russ" e "bagne vert"
- peperone di Carmagnola, al forno, con "bagna caoda freida"
- trilogia di verdure (cipolla, pomodori, zucchine) con il ripiene di magro

## Cesto del fornaio:

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



**l'eccellenza canavesana:**



**la polenta macinata a pietra del Mulino di Piova, cottura a vista e i suoi intingoli serviti caldi al chafing-dish**

salsiccia e funghi porcini  
salsa all'erba brusca dei prati  
bocconcini di Merluzzo alla canavesana

**l'angolo dedicato al fritto cotto fronte all'ospite:**



- Tempura di verdure
- Bignè alle erbe spontanee
- Mele, amaretti e semolino della tradizione piemontese

**L'assortimento degli stuzzicanti formaggi:**

- Ruota di Parmigiano Reggiano
- Blu del Moncenisio
- Gorgonzola a fermentazione naturale
- Tome delle nostre valli, latte vaccino e latte caprino, freschi e stagionati serviti con mostarde di frutta artigianali



## Menu servito al tavolo (piatti indicativi)

- La battuta di carne cruda a coltello
- Tortino alle erbe con crema di pomodoro e basilico fresco
- I nostri agnolotti ai tre arrostiti serviti con il loro ristretto di cottura
- Risotto Carnaroli con spumante brut Erbaluce e Mirtilli O ai Funghi porcini
- Carré di Sanato Piemontese, leggera cottura al forno, caponatina di verdure

## Vini serviti alla cena da scegliere tra (1 bianco, 2 rossi):

- BIANCHI: Roero Arneis “Perdaudin” (Az. Negro), Viogner (Petra-Bellavista)  
Erbaluce di Caluso (Orsolani)
- ROSSI: Nebbiolo langhe “Capisme”(Az. Agr. Clerico), Dolcetto d’Alba (Burlotto),  
Barbera “La Vespa” (cascina Castlet)  
Barbaresco “Bodrin” (Elvio Cagno)

## A seguire...

## Torta nuziale da concordare insieme agli sposi (prod. Pasticceria locale)

## L’angolo del buffet dei dolci...

Bonnet langarolo, torta al Gianduia, Zabaione freddo, Pesche al forno, Panna cotta al coulis di fragole

il nostro gelato al latte e stecche di vaniglia con bellavista di frutta fresca

## Accompagnati da: Moscato d’Asti

L’angolo del caffè in cialda con torcetti, baci di dama e paste di meliga

grappa Giachetti (antica grappa prodotta a Cuorgne’), Limoncello, Mirto, Amaro San Simone, Sambuca, Genepy

***I piatti potranno essere adattati alla stagionalità e alle vostre specifiche 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*
- *la preparazione della sfoglia "a cilindro" cioè il passaggio ripetuto manualmente della sfoglia nel cilindro di formatura così da conferire a tutta la pasta una "croccantezza" unica pur conservando una sfoglia molto sottile, garantendo inoltre un elevato rapporto ripieno/sfoglia*
- *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 1 settimana prima dalla data del catering*

# MAURO CATERING

*Si precisa che il SERVIZIO CATERING comprende:  
trasporti a/r e facchinaggio del materiale occorrente al catering  
tavoli rotondi con tovagliato e tovaglioli coordinati*

## ***sedia chiavarina***

*Sotto piatti in silver*

*Piatti linea Villeroy & Boch*

*posate in acciaio (BROGGI), piatti in ceramica(VILLEROY & BOCH)*

*bicchieri in vetro e cristallo (acqua, vino bianco, vino rosso, flute) (VILLEROY & BOCH)*

*tutto il cibo e le bevande scelte*

*tutta l'attrezzatura da cucina occorrente allo svolgimento del servizio*

*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 10 kw ad uso esclusivo del catering con prese  
corrente 380w trifase) per il regolare svolgimento del servizio*

*Gli ingredienti principali nei nostri servizi sono soprattutto la passione e l'entusiasmo che  
abbiamo da anni per questo lavoro*

*Tavolo per cerimonia (8-10-12 posti) diametro 155, diametro 160, diametro 160*

*Colore tovaglie tonde diametro 320:*

*Pesca liscia, Bianco damascato e rigato tinta su tinta, Sabbia liscia, Ecrú'*