

Pranzi e cene di feste speciali

Indice:

- ◆ Presentazione - pag. 1
- ◆ Menù "Disney" - pag. 2
- ◆ Menù "Imperiale" - pag. 2
- ◆ Menù "Castel del Monte" - pag. 3
- ◆ Menù "Adriatico" - pag. 4
- ◆ Il Vostro menù su Misura - pag. 4
- ◆ Pacchetti promozionali per rendere unica la Vostra festa - pag. 5

Quotazioni indicative dei servizi di banqueting:

Per numero di Ospiti paganti:

- ◆ Menù "Disney" € 29,00
- ◆ Menù "Imperiale" € 49,00
- ◆ Menù "Castel Del Monte" € 59,00
- ◆ Menù "Adriatico" € 69,00

Le quotazioni dei menù:

I prezzi si intendono a persona per un numero minimo di 120 persone. Nel caso di ricevimenti con numero inferiori di 120 persone il calcolo del prezzo per persona sarà effettuato nel seguente modo:

- ◆ da 119 a 110 + 5%
- ◆ da 109 a 100 + 10%
- ◆ da 99 a 90 + 15%
- ◆ da 89 a 80 + 20%
- ◆ da 79 a 70 + 30%
- ◆ da 69 a 60 + 40%

I bambini sotto i 2 anni sono nostri graditi ospiti non paganti.

Le quotazioni indicate si applicano ai ricevimenti organizzati nelle location con una distanza massima di 50 Km dalla sede.

Il costo delle vestine delle sedie è sempre escluso ed è pari ad € 5,00 per sedia.

Le quotazioni indicate non comprendono iva al 10%.

Cosa prevede il servizio del Ristorante "Canneto Beach2" - Cateringpuglia.it

I nostri servizi di banqueting includono nel costo del menù **tutta** l'attrezzatura di mise en place necessaria e funzionale alla perfetta riuscita dell'evento.

L'allestimento del ristorante è solitamente realizzato con tavoli rotondi da 8 posti e sedie tipo **thonet**, che possono essere rivestite con eleganti foderine color avorio. Per gli sposi il tavolo può essere più piccolo da due, quattro o sei persone.

Per l'aperitivo iniziale è previsto l'allestimento dei punti buffet per bevande e pietanze e la predisposizione di comodi tavoli di appoggio per gli Ospiti. Quando il servizio è organizzato in ambienti esterni, è sempre prevista (ed inclusa senza supplemento) la predisposizione di grandi ombrelloni con illuminazione serale.

Il tovagliato è del colore desiderato a scelta tra le nostre gamme di colori, la posateria è in acciaio, i bicchieri a calice alto in vetro.

I piatti utilizzabili sono in raffinata porcellana, con la possibilità di scegliere la *mise en place* desiderata tra le diverse proposte disponibili.

E' sempre inclusa la stampa del menù prescelto personalizzata con i nomi degli Sposi su cartoncino avorio.

La preparazione del menù avviene **direttamente sul posto ed ogni pietanza è cucinata dallo chef in tempo reale**, mediante l'utilizzo della cucina già presente in loco o l'allestimento di punti cottura perfettamente funzionali.

Oltre le portate servite direttamente nel piatto assicuriamo il ripasso del nostro personale di sala con tutte le pietanze previste dal menù a partire dai primi piatti fino al dolce.

Il servizio è curato dal **banqueting manager**, Antonio Riontino che si occupa sia degli allestimenti e della preparazione dell'area ristorante, sia del coordinamento di tutto il personale di servizio per garantire un servizio sempre raffinato, preciso, elegante e veloce.

Classico o Innovativo? Con noi ogni servizio è su misura, per Voi e i Vostri Ospiti:

Oltre alla elevata qualità della cucina elaborata dallo Chef Salvatore Riontino e all'indiscutibile livello del servizio, la caratteristica più importante degli eventi organizzati dal Ristorante "Canneto Beach 2" - Cateringpuglia.it è la possibilità di personalizzare ogni minimo dettaglio.

In questo modo il Cliente non deve far altro che indicare le Sue preferenze: il posto prescelto, il programma della giornata, lo stile dell'evento e le indicazioni per il menù.

Informazioni, approfondimenti e proposte personalizzate:

Come anticipato, consideriamo ogni servizio come un'occasione speciale ed irripetibile.

Per chi desiderasse ricevere una proposta personalizzata fin nei minimi dettagli, è possibile pianificare un programma e un menù su misura.

Può contattarci, senza impegno, ogni giorno, dal lunedì al venerdì, ai seguenti numeri:

0883.651091 - 333.8426011 – 338.7903179

oppure anche via fax, al numero:

0883651091

o, ancora, via e-mail, all'indirizzo:

info@ristorantecannetobeach2.com

Per un'anteprima dei nostri servizi è possibile visitare i siti:

www.ristorantecannetobeach2.com

www.cateringpuglia.it

Menù Disney

Cocktail di Aperitivi

- ◆ Soft drink, aperitivi analcolici, Aranciata e Coca Cola
- ◆ Succhi di frutta e di agrumi, frullati di frutta fresca
- ◆ Assortimento di tartine e piccole bruschette
- ◆ Delizie in pasta sfoglia e rustiche frivolezze
- ◆ Focaccia genovese al rosmarino

L'orto dorato dello Chef

- ◆ Zucchine, carote, cavolfiori, melanzane, anelli di cipolla, olive ascolane e punte di asparagi (in stagione)

Menù servito al tavolo

- ◆ Prosciutto crudo San Daniele
- ◆ Gnocchi di patate al burro o al pomodoro
- ◆ Sgroppino analcolico al limone
- ◆ Cotoletta di pollo impanata e patate arrosto

Il buffet in giardino

- ◆ Coppa di frutta fresca in salsa
- ◆ Il dolce nuziale

Bevande

- ◆ Aranciata e Coca cola
- ◆ Acqua oligominerale naturale e frizzante

Menù Imperiale

Cocktail di Aperitivi

- ◆ Soft drink, aperitivi alcolici e analcolici, sangria
- ◆ Succhi di frutta e di agrumi
- ◆ Prosecco fermo e frizzante di Valdobbiadene D.O.C.
- ◆ Assortimento di tartine con speck tirolese, con bresaola della Valtellina e rucola con mascarpone e cannella, con crema di gorgonzola
- ◆ Piccole bruschette ai funghi, vegetariane, al pecorino di alle olive e capperi
- ◆ Delizie in pasta sfoglia e rustiche frivolezze
- ◆ Crostini misti
- ◆ Misto fantasie focaccia

L'orto dorato dello Chef

- ◆ Zucchine, carote, , melanzane, anelli di cipolla, olive ascolane e punte di asparagi (in stagione)

Menù servito al tavolo

- ◆ Prosciutto crudo San Daniele ~ Julienne di verdure all'agro
- ◆ Fette Mozzarella di bufala in cuor di ricotta al forno
- ◆ Polipo alla griglia con aceto balsamico con carpaccio di salmone e alici marinate
- ◆ Troccoli ai crostacei
- ◆ Creps alla carne in crema di salsa rosa
- ◆ Sgroppino al limone e vodka
- ◆ Filetto di vitello in crosta di pane e patate
- ◆ Crudità di verdure

Il buffet in giardino

- ◆ Coppa di frutta fresca con crema di gelato
- ◆ Il dolce nuziale
- ◆ Caffè espresso ~ Grappe e Amari

Vini e bevande

- ◆ Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.
- ◆ Violante castel del monte nero di troia D.O.C.
- ◆ Massapia Verdeca I.G.T. Leone Decastris
- ◆ Moscato Spumante d'Asti
- ◆ Acqua oligominerale naturale e frizzante

Menù Castel del Monte

Cocktail di Aperitivi

- ◆ Soft drink, aperitivi alcolici e analcolici, sangria
- ◆ Succhi di frutta e di agrumi, frullati di frutta fresca
- ◆ Prosecco fermo e frizzante di Valdobbiadene D.O.C.
- ◆ Assortimento di tartine con speck tirolese, con pesce spada, con tonno, con salmone affumicato Norvegese
- ◆ Piccole bruschette classiche, vegetariane, al pecorino , alle olive e capperi
- ◆ Delizie in pasta sfoglia e rustiche frivolezze
- ◆ Crostini classici e robiola
- ◆ Fantasie di Focaccia

L'orto dorato dello Chef

- ◆ Zucchine, carote, melanzane, anelli di cipolla, olive ascolane e punte di asparagi (in stagione)

Menù servito al tavolo

- ◆ Prosciutto crudo San Daniele ~ Julienne di verdure all'agro
- ◆ Carpaccio di manzo affumicato con scaglie di Grana Padano
- ◆ Petto d'anatra all'aceto balsamico su letto di rucola
- ◆ Strudel con melanzane al rosmarino
- ◆ Risotto alla pescatora
- ◆ Ravioloni con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci
- ◆ vellutata di formaggi, noci e concassè di pomodoro e basilico
- ◆ Sgroppino al limone e vodka
- ◆ Filetto di spigola all'acqua pazza
- ◆ Mazzancolle in crosta di pane
- ◆ Crudità di verdure
- ◆ Patate al rosmarino al forno

Il buffet in giardino

- ◆ Mosaico di frutta fresca in salsa cantelly
- ◆ Il dolce nuziale
- ◆ Caffè espresso ~ Grappe e Amari

Vini e bevande

- ◆ Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.
- ◆ Violante Castel del Monte nero di Troia D.O.C.

- ◆ Massapia Verdeca I.G.T. Leone Decastris
- ◆ Moscato Spumante d'Asti
- ◆ Acqua oligominerale naturale e frizzante

Menu Adriatico

Cocktail di Aperitivi

- ◆ Soft drink, aperitivi alcolici e analcolici, sangria
- ◆ Succhi di frutta e di agrumi,
- ◆ Prosecco fermo e frizzante di Valdobbiadene D.O.C.
- ◆ Assortimento di tartine con speck tirolese, con mascarpone con pesce spada, con tonno, con salmone affumicato Norvegese
- ◆ Piccole bruschette tradizionali, vegetariane, al pecorino, alle olive e capperi
- ◆ Delizie in pasta sfoglia e rustiche frivolezze
- ◆ Crostini fantasiosi
- ◆ Misto di Focaccia

L'orto dorato dello Chef

- ◆ Zucchine, carote, melanzane, anelli di cipolla, olive ascolane e punte di asparagi (in stagione)

Menù servito al tavolo

- ◆ Gamberi e seppioline in salsa d'arancia con julienne di zucchine all'aceto balsamico e moscardini con sedano in olio e limone
- ◆ Insalata d'astice alla Catalana su lettino di verdure e calamari al finocchio fresco
- ◆ Risotto mantecato di branzino e verdure di stagione
- ◆ Cavatelli ai frutti di mare
- ◆ Sgroppino al limone e vodka
- ◆ Filetto di orata in crosta di patate
- ◆ Mazzancolle alla griglia
- ◆ Crudità di verdure

Il buffet in giardino

- ◆ Coppa di frutta fresca in salsa d'arancio
- ◆ Il dolce nuziale
- ◆ Caffè espresso ~ Grappe e Amari

Vini e bevande

- ◆ Prosecco di Valdobbiadene D.O.C. VALDO
- ◆ Violante Castel del Monte nero di Troia D.O.C.
- ◆ Massapia Verdeca I.G.T. Leone Decastris
- ◆ Moscato Spumante d'Asti
- ◆ Acqua oligominerale naturale e frizzante

A Vostro menù su misura

Ogni menù può essere modificato e personalizzato in base ai Vostri gusti: ecco una serie di proposte per scegliere, in alternativa ai piatti presentati nei nostri menù di nozze, l'opzione più interessante.

Primi Piatti Carne

Crêpes alla boscaiola con carciofi e parmigiano

Soffici triangoli di crespelle ripiene con carciofi e parmigiano. Grattinate in forno.

Soufflé vegetariano in salsa Taleggio *Soufflé di verdure miste di stagione accompagnato da una delicata salsa di Taleggio.*

Cannelloni ricotta e zucchine Sfoglia all'uovo *ripiena di ricotta e zucchine accompagnata da salsa di pomodoro fresco. Indicato per menù vegetariani.*

Sformato di Crêpes all'ortolana *Crêpes a strati con verdure di stagione. Ottimo nel periodo autunno-inverno.*

Primi Piatti Pesce

Scialatelli in salsa d'astice *Pasta all'uovo lavorata a mano con salsa d'astice rigorosamente fresco. Servito con polpa e pezzi di carapace.*

Troccoli allo scoglio

Pasta fresca semola e acqua e sale pomodoro ciliegino crostacei e frutti di mare

Fazzoletti di Crêpes con capesante e porcini

Soffici triangoli di crespelle ripiene con capesante e porcini. Grattinate in forno.

Gnocchetti di patate in salsa di polpa crostacei

Gnocchi di patate (fatti in casa) spadellati con polpa di crostacei. Lavoriamo solo prodotto vivo !

Cicatelli ai frutti di mare

pasta fresca di semola pomodoro pelato fresco frutti di mare misti

Secondi Piatti Carne**Tagliata di manzo su letto di rucola e grana**

Tenerissima carne di manzo grigliata e servita nel piatto su letto di rucola.

Filetto in crosta

Filetto di vitello o maiale infarinato cosperso di uova e pangrattato e cotto in burro fuso

Coscia di vitello allo speck *Viene sporzionata appena la cottura al forno è terminata. Il taglio può essere eseguito a vista, davanti agli Ospiti.*

Coniglio disossato con ripieno *Coniglio ripieno e profumato agli odori del orto selvatico*

Secondi Piatti Pesce**Tronchetto di pesce spada al Montasio e burro aromatizzato all'alloro**

Formaggio Montasio avvolto in una fetta di carpaccio di pesce spada e cotto in forno. Prima di essere servito viene spruzzato di burro aromatizzato all'alloro.

Arrotolata di sogliola al brandy con gamberetti e zucchine

Novità 2009 - Una soluzione innovativa per proporre la sogliola profumata al brandy (il distillato di vino!) servito con gamberetti e zucchine.

Filetto di branzino su letto di funghi di Bosco in crosta di patate o zucchine

Ottimo abbinamento "mari e monti" con il filetto di branzino come piatto portante accompagnato da funghi, patate o zucchine

Filetto di rombo con brunoise di verdure

Novità 2009 - Filetto di rombo cotto nel vino bianco presentato con una dadolata di verdure fresche di stagione.

I formaggi**Gran tagliere di formaggi (5 tipi) con salsa ai frutti di bosco e miele**

Ottima soluzione per concludere un pasto in maniera classica. Possibilità di presentare questa portata anche a buffet.

Dolce nuziale

Chantilly *E' la classica torta di nozze: Pan di Spagna, crema Chantilly, con classica decorazione bianca. Molto gradita nel periodo estivo la variante con il limone.*

Millefoglie *Un altro classico dei dolci matrimoniali. Nelle varianti con le scaglie di cioccolato o con la frutta.*

Crostata di frutta fresca *Più inconsueta, ma non per questo meno gradita, una torta di frutta fresca è una scelta originale.*

Pacchetti promozionali per rendere unica la Vostra festa

Il girone dei golosi

In aggiunta al dolce di nozze, un ricco buffet di dolci: *pasticcini secchi e farciti, creme al cucchiaio, semifreddi e tanto altro ancora!*

Prezzo: € 10,00 a persona

Trionfo di frutta fresca

Uno strepitoso buffet di frutta fresca di stagione: *fragole, ciliege, ananas, pesche, banane, ecc.*

Prezzo: € 10,00 a persona

Open bar e degustazione grappe

Per tutta la durata della festa, un bar a disposizione degli Ospiti: *personale qualificato per servire bevande alcoliche ed analcoliche.*

Prezzo: € 6,00 a persona

Decorazioni con verdure scolpite

Vere e proprie sculture e intagli di vegetali per rendere unico ed originale l'allestimento di tavoli e buffet.

Prezzo indicativo: € 25,00 a centrotavola - € 50,00 ad anguria scolpita per buffet

Servizio baby sitter

Per consentire ai piccoli di divertirsi ed ai genitori di godersi l'evento in tutta tranquillità è possibile richiedere il servizio di baby sitter.

Prezzo da definire in base alle richieste

Magia di luce

Candele di cera tradizionali o profumate, di vari colori e dimensioni, per allestire il buffet con un tocco di eleganza e romanticismo.

Prezzo: per il pranzo € 150,00 – per la cena € 300,00