

P.Iva 0957166000  
Via Venaria 102  
Torino

Info Line.: 3206234669  
E-mail:  
fabiodigilio@yahoo.it

Fornitura di servizio catering & allestimento con tavoli e tovagliame di nostra proprietà per l'evento da Voi richiesto, con struttura a buffet, servizio beverage curato dal nostro personale.

Il menu comprende le seguenti portate servite in servizio di porcellana e posateria in acciaio Silver 18/10.

La nostra proposta consisterebbe in :

#### **Isola Antipasti**

- Voul au Vent con fonduta di Toma della ValVaraita
- Vitello Tonnato
- Lingua di fassone nostrano salmistrata al verde
- Peperoni di Carmagnola
- Bagna Caoda con Verdure di Stagione
- Crostini con Gorgonzola di Anzona
- Acciughe al verde
- Scaglie di Castelmagno con grissini rubatà
- Tomini piemontesi ai tre gusti
- Barchette di pasta briséè con crema di cardi
- Zucchine in carpione
- Battuto di fassone piemontese alla moda di Alba

#### **Isola Primi Piatti**

- Agnolottini del Plin al sugo d'Arrosto
- Risotto al Barolo

#### **Isola dei dessert**

- **Bunet**
- **Baci di dama**
- **Brut ma bon**
- **Zabaione**

**Pane tipico** : Biova piemontese e Rubatà

#### **Isola dei Vini**

- Barbera d'Alba
- Dolcetto d'Asti
- Favorita
- Arneis di Roero

**Acqua , bevande, caffè**

Validità del preventivo . 30 giorni

Modalità di pagamento

Acconto del 30% alla commissione

Saldo a termine lavori.