

P.Iva 0957166000  
Via Venaria 102  
Torino

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

### Preventivo Lunch a buffet per 300 persone

Fornitura di servizio lunch & 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 menù modificabile in toto, comprende 12 antipasti a Buffet, un primo a scelta tra i due proposti o eventuale assaggio, preparato in loco con piastre ad induzione e forno a convenzione per il caldo, dressato su vassoi in acciaio o propilene espanso. Vista la tipologia dell'evento abbiamo pensato alla possibilità di includere alcune specialità piemontesi in maniera da "agganciare" il tema territoriale alla manifestazione.

La nostra proposta consiste in :

- bicchierino del territorio ( peperoni di carmagnola con salsa tonnata)
- accenno di bagna caoda ( senza aglio)
- vitello tonnato alla maniera antica
- tomino del territorio al pepe nero
- crostini di polenta concia con lardo croccante
- bocconcini di frittata all'erbette
- quiche di zucca alla noce moscata
- crema bigusto al pomodoro & ricotta
- bicchierino mousse di pollo & avocado
- verdure di stagione saltate
- isola delle insalate ( misto di insalate verdi & affini)
- isola delle bruschette ( pane tostato con tartare di pomodoro e salse varie)
- PRIMI CALDI
- agnolottino del plin alla piemontese
- lasagnetta bianca con verdure croccanti & besciamella
- BEVANDE
- bevande analcoliche : Acqua, Sprite, Aranciata, CocaCola
- vino bianco: Cortese del Monferrato, Chardonnay
- vino rosso: Barbera d'Asti, Dolcetto d'Asti
- caffè

tutto compreso di materiale monouso con il servizio a buffet,

Totale a Voi riservato **€4.500,00 I.E**

Validità del Preventivo 30 giorni

Digilio Fabio