



www.mstaffcatering.it

Via Monfalcone n°332 - 19123 La Spezia
P.I. 01232050110 – C.F. SLVMRZ70P05E463H
cell: 338/6917097 fax: 0187/704936
info@mstaffcatering.it

Menù Cena aziendale

ACQUA:

Acqua gassata e naturale

APERITIVO:

Fritto: verdure in tempura

Finger Food : Tonno fumè con pomodorini freschi

Bocconcino di pecorino toscano con mostarda

Crostino con mortadella al pistacchio e squacquerone

BUFFET DEL BERE:

Allestimento del buffet con: Cocktail alcolico ed analcolico alla frutta - Acqua naturale e gassata

PRIMI PIATTI :

Risotto gamberi e zucchine

Farfalle al ragù leggero di verdure e speck

SECONDI PIATTI :

Filetto di pesce all'acqua pazza

DOLCI:

Crostate di marmellate miste

Mousse al cocco con granelle di pistacchi

CAFFE' E DIGESTIVO

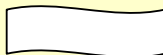


www.mstaffcatering.it

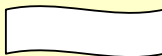
Via Monfalcone n°332 - 19123 La Spezia
P.I. 01232050110 – C.F. SLVMRZ70P05E463H
cell: 338/6917097 fax: 0187/704936
info@mstaffcatering.it

Coffee Break

- Succhi di frutta e di agrumi
- Caffetteria e bevande calde: caffè, the caldo al limone, latte
- Acqua naturale e gassata



- Fantasia di biscotti secchi
- Bicchierini di mousse al gianduia con granella di pistacchio e nocciola
- Crostate di marmellata di frutta miste
- Delizie al cioccolato



- Focacce assortite (alle olive, alla cipolla, tradizionale)
- Pizzette «fantasia»

Il costo del servizio è di € 10,00 + iva per persona.



www.mstaffcatering.it

Via Monfalcone n°332 - 19123 La Spezia
P.I. 01232050110 – C.F. SLVMRZ70P05E463H
cell: 338/6917097 fax: 0187/704936
info@mstaffcatering.it

Light Lunch

- BUFFET DEL BERE:

Allestimento del buffet con - vino bianco e rosso delle Colline del Sole - acqua naturale e gassata

- ANTIPASTO AD ISOLE:

Isola rustica: - taglieri di salumi tipici: prosciutto crudo, salame, mortadella al pistacchio, coppa di Parma

Il tutto servito con cascata di focacce liguri e fantasia di pane

Isola dei formaggi: - tagliere di scaglie di parmigiano reggiano a bella vista con gherigli di noci - taglieri di formaggi: pecorino toscano, formaggio al peperoncino, formaggio di capra- ricotta su letto di rucola -

Il tutto accompagnato da miele e mostarde

Fantasia di torte di verdure

- PRIMI PIATTI CALDI:

Risotto gamberi e zucchine

Penne con melanzane e provola affumicata

- DOLCI:

Delizie mignon alla crema chantilly

Valzer di crostate di frutta

- CAFFE'

Il costo del servizio è di € 25,00 + iva per persona