

**Percorso enogastronomico "Cena stellata a quattro mani"**

**Con la presenza dello Chef pluristellato: IGLES CORELLI**

*...E' il percorso enogastronomico d'elite, iun'esperienza sensoriale unica, ideato e realizzato a quattro mani dallo Chef 5 stelle Michelin Igles Corelli e lo Chef The Butcher ricevimenti Giorgio Cazzaniga...*

**All'arrivo degli Ospiti...**

*Girobraccio di Voul au vent ripieni di stracciatella di burrata, tartare di Wafu luxury beef frollata 60 giorni e olive Taggiasche con fili di peperoncino*

**Alla buvette... Welcome cocktails**

*...l'innovazione nell'aperitivo con barman dedicato, cocktail esclusivi realizzati al momento...*

**Champagne Cocktail:** *Rossini de lux e Rossini exclusive*

**Fantasie di Spritz:** *Aperol Spritz, Campari Spritz, Bitter Spritz, Roman Spritz (Cynar e mentuccia Romana), Vintage Spritz (vino bianco, Soda e Limone di Amalfi), Mela verde Spritz, Free alcohol Spritz ( frutta, bitter e soda)*

**Cocktails:** *Bellini, Campari Spritz, Americano cocktail, Rossini, Hugo, Cocktails analcolico base di frutta, Campari Orange*

**I Gin Tonic:** *Gin Malfy e acqua tonica, Gin rosa Ciads distilleria Bordiga 1888 e acqua tonica aromatizzata alle erbe aromatiche, Gin Mare Collection de Autor e lemon ginger, Gin allo zafferano AU 79 Oro distilleria Di Baldo e acqua tonica, Gin agli accordi floreali esotici Nostradamus distilleria Di Baldo e acqua tonica aromatizzata alle erbe aromatiche, Japanese Gin Pacific Ocean Water Etsu distilleria Asahikawa e acqua tonica nature, Gin Jinzu con delicati aromi di fiore di ciliegio e acqua tonica premium.*

**Le acque aromatizzate:** *Acqua levissima aromatizzata agli agrumi di Sicilia e zenzero fresco, Acqua minerale Sant'Anna aromatizzata al cetriolo, limone e menta, Acqua minerale Smeraldina alle fragole, rose e fiori di campo, Acqua minerale San Bernardo alla lavanda*

**Le Bollicine:** *Prosecco DOC di Valdobbiadene, Brut della tenuta The Butcher,*

**I classici:** *Martini bianco, Martini rosso, Bitter Campari, Calici di vini bianchi e rossi dalla Nostra cantina privata selezionati dalla sommelier Diletta Ricci*

**I Calici di vino bianco della Tenuta Casale del Giglio:** *Satrico, Chardonnay, Petit Manseng, Faro della Guardia, Anthium, Radix*

**I Calici di vino rosso della Tenuta Casale del Giglio:** *Shiraz, Merlot, Petit Verdot, MadreSelva*

**I Calici di vino rosato della Tenuta Casale del Giglio:** *Albiola*

**Soft drink:** *Succo di frutta alla mela verde, succo all'arancia, succo di frutta tropicale, succo di frutta all'ananas, Thè freddo alla pesca, Thè freddo al limone di Amalfi, Coca Cola, Fanta, Sprite, Acqua Tonica, Lemon Soda, Acqua minerale*

**Corner del Tartufo**

*...un corner dedicato al tartufo pregiato...*

*Verrà allestito un corner con:*

*Tartufo fresco bianco d'Alba*

*Tartufo nero di Norcia fresco*

*Carpaccio di tartufo nero*

*Olio extra vergine d'oliva aromatizzato al tartufo*

*Sale al tartufo*

*Salsa di tartufo nero e bianco*

*Crema di tartufo nero*

*In degustazione su: Crostini di polenta alla brace, pane bruscato, uova di Paolo Parisi, Uova di quaglia*

**Corner: Er macellaio con Bbq a vista a legna**

*...Barbeque a vista, Griller Chef show cooking ...*

*Tataki di Sakura Hanami dry aged servita con salsa Teriaky*

*Arrosticini di castrato abruzzese*

*Bruschettina con salsiccia di cinta senese*

*Crostoni di Polenta grigliata servita con salsa dello Chef*

**Corner: Flambè con lampada a vista**

*...show cooking con lampada in rame ...*

*Uova di Paolo Parisi al carpaccio di tartufo nero*

*Uova di quaglia al tartufo bianco pregiato*

*Uova BIO al Parmigiano Reggiano delle Vacche rosse*

*Uova di Gallina allevate a terra al profumo di erba cipollina fresca del Nostro orto*

**Corner: 5 stelle**

*...un angolo dedicato alla specialità stellata...*

**Il Cannolo:**

*Cannolo croccante con spuma di mignoli chia*

*Corner: Crudo & Brunello di Montalcino*

*...un angolo dedicato alle carni pregiate servite crude accompagnate da un calice di brunello di Montalcino  
Donatella Cini Colombini, Casato primedonne...*

***I Carpacci:***

*Carpacci di chianina frollata 30 giorni serviti con olio extra vergine d'oliva del frantoio, sale rosa dell'  
Himalaya, rucola selvatica e scaglie di Parmigiano reggiano delle vacche rosse*

*Carpacci di Black Angus Spagnolo, Argentino e Irlandese serviti con stracciata di burratina Pugliese e  
pomodori secchi*

*Carpacci di Red King special beef Irlanda frollata 60 giorni e servita con avocado tropicale, pepe rosa,  
pomodorini confit e olio extra vergine d'oliva della tenuta casale del Giglio*

*Carpacci di Marchigiana selezione premium 30gg di frollatura serviti con burratina di Andria e tartufo nero*

*Carpacci di Wafu Luxury Japanese style meat selection selezione ultra marezzata serviti con olive taggiasche,  
arancio di Sicilia, pepe nero in grani e olio Evo*

***Le Tartare:***

*Tartare aperta di Galiziana selezione premium dry aged 60 giorni servita con nocciole Piemontesi pregiate  
tostate, olive taggiasche e pomodorini semi dry*

*Le tre mini tartare di Fassona Piemontese, Chianina e Danish Crown servite con salsette stravaganti*

*Battuta al coltello di Manzetta Prussiana 60 giorni di frollatura servita con philadelphia e pepe rosa*

*Tartare di Cinisara Siciliana supreme beef Bio al coltello servita con frutto di capperi di Pantelleria e Arancio  
rosso di Siracusa*

*Sakura Hanami selezione Fabio Galli servita cruda con sale maldon affumicato, pepe rosa in grani, olio extra  
verGINE della Sabina*

*Battuta al coltello di Vacca rossa a chilometri zero servita con uovo di Paolo Parisi e tarufo bianco pregiato*

*Corner: NIKUYA SUSHI BEEF*

*...è l'angolo dove il culto tradizionale della carne e la tecnica della cucina orientale si fondono, lasciandosi contaminare da sapori scovati negli angoli del mondo. Meat fusion....*

*Nigiri di Patanegra 100% Bellota* prosciutto Patanegra selezione Gonzalo de La Casa de Espana tagliato a mano con il coltello de el cortador Juan Carlos servito su riso Giapponese con granella di nocciola del Piemonte e gocce e fiocchi di pomodoro

*Nigiri Oro di Wafu special beef* selezione extra, frollata 60 giorni nel caveau d'Er Macellaio servita su riso Giapponese olive Taggiasche, pomodorini secchi semi dry e salsa Teriaky

*Nigiri premium di Chianina* certificata della Valdichiana, frollata 30 giorni su riso Giapponese serviti con erba cipollina, julienne di zenzero fresco e maionese allo Spritz

*Nigiri special di Galiziana* selezione gold, frollata 60 giorni su riso Giapponese serviti con fili di peperoncino e lacrime di salsa mango e habanero

*Uramaki di Scottona* battuta al coltello di Scottona Marchigiana frollata 60 giorni, Philadelphia, salsa mele e cipolle rosse di Tropea, sesamo e avocado avvolto da riso Giapponese

*Uramaki di Sashi beef* battuta al coltello di Sashi beef (Finlandia) frollata 60 giorni, stracciata di burrata, pomodori essiccati, olive Taggiasche sesamo e pioggia di cipolla croccante avvolto da riso Giapponese

*Uramaki di Filetto di Scottona* battuta al coltello di Filetto Scottona Piemontese frollata 60 giorni, Philadelphia, salsa maionese al Rhum Zacapa 23 anni, sesamo e avocado avvolto da riso Giapponese

*Uramaki di Wagyu beef Australiana* battuta al coltello di wagyu Australia frollata 60 giorni, spuma di ricotta di bufala, maionese allo zenzero, sesamo e avocado avvolto da riso Giapponese

*Corner: Veggie, Vegetariano e Biologico*

*...degustazione di specialità a base di verdure...*

*Flan di spinaci alla burrata di Andria*

*Parmigianina di melanzane*

*Zucchine alla glassa di balsamico*

*Cous Cous vegetariano*

*Riso nero ai due pomodorini del Vesuvio, olive Taggiasche e verdure bio*

*Caponatina Siciliana*

*Parmigiana mini di Zucchine e provola dolce in bianco*

*Bruschettine al Datterino e olio extra vergine d'oliva della Toscana*

*Arancio di Sicilia condito alle olive Taggiasche, pepe nero e finocchietto selvatico*

*Carpaccio di Carciofi con scaglie di parmigiano Reggiano delle vacche rosse, pepe nero e olio di Sassicaia*

*Flan di ricotta e fiori di zucca a chilometri zero*

*Carpaccio di zucchine in fiore, rucola, scaglie di grana e pepe rosa con olio evo novello*

*Patate di Avezzano gratinate al pomodorino*

*Corner: La Fraschetta di Ariccia*

*...degustazione di salumi e sfizi di Ariccia...*

*Porchetta di Ariccia cotta in antico forno a legna*

*Coppiette*

*Corallina*

*Pancetta al peperoncino*

*Salsicce fresche di prosciutto di suino*

*Strolghini di culatello*

*Coppa di maialino*

*Corner: Norcino dei salumi esclusivi:*

*...degustazione di salumi assortiti...*

*Lingotto di Black Angus*

*Noce di Bovino stagionata al Whisky*

*Bresaola di Bufalo*

*Capocollo al Gin*

*Lingua di suino nero salmistrata*

*Taglieri di salumi assortiti selezionati*

*Mortadella di Bologna al pistacchio*

*Salame dolce a staffa*

*Ventricina piccante*

*Lonza pregiata al taglio*

*Prosciutto cotto nel forno a legna*

*Speck del Trentino Alto Adige*

*Lardo di Colonnata*

*Lardo di Patanegra*

*Salsicce di Cinta Senese essiccate*

*Salsicce di Cinghiale*

*Salsicette di fegato Nobile*

*Bresaola zero*

**Corner: Il Casaro**

*...selezione direttamente dalla Puglia e dalla Campania...*

*Ricottine di bufala al miele biologico*

*Mozzarelline 100% bufala*

*Formaggi misti a pasta molle e stagionati riserva serviti con miele Bio e marmellate fatte in casa*

*Burratine Pugliesi dal caseificio di Andria*

*Treccia di Bufala ai pomodorini gialli e rossi*

*Stracciata di burrata servita con Tartufo nero di Norcia*

*Burratine affumicate nel forno a legna*

*Assortimento di pane, fatto in casa, cotto in antico forno a legna da abbinare ai*

*Nostri antipasti*

**Corner: prosciutti imperiali al coltello**

*...selezione di prosciutti pregiati tagliati a mano...*

*Prosciutto Patanegra Iberico tagliato a mano servito con grissini al sesamo*

*Prosciutto di Norcia servito con pane carasau della Sardegna*

*Prosciutto dolce D'Osvaldo al coltello servito con grissini al rosmarino € 6 a persona*

*Prosciutto crudo di Parma 24 mesi tagliato a mano servito con grissini all'olio extra vergine d'oliva*

**Corner: Frittini delicati**

*...specialità fatte in casa in fritturina delicata ... show cooking*

*Verdure BIO pastellate in fritturina delicata*

*Salvia Bio croccante*

*Julienne di Zucchine in fiore*

*Carotine biologiche*

*Patate di Viterbo pastellate*

*Chips di patate cacio e pepe*

*Fiori di Zucca a chilometri zero*

*Melanzane pastellate*

*Funghi Champignon in pastella*

*Polpettine di filetto di Chianina*

**Corner Polpette Di Nonna Rosmunda**

*...un corner dedicato alle polpette seguendo l'antica ricetta di nonna Rosmunda rivisitate in chiave moderna con le più pregiate qualità di manzo al mondo....*

*Polpette di Chianina certificata all'amatriciana*

*Polpette di manzo Toscano frollato 30 giorni in salsa di carbonara*

*Polpette di filetto di Black Angus Australiano dry aged in salsa calcio e pepe*

*Polpette di Scottona Marchigiana servite con tartufo nero pregiato*

*Polpette di Wagyu USA della fattoria Snake River Farms servite in salsa Bbq de luxe*

*Polpette di manzetta prussiana dry aged servite in salsa alla gricia*

**Corner Dei Pani Bruscati Al Barbecue**

*con selezioni di olio extra vergine d'oliva pregiati*

*Pane di Niko Romito realizzato con grani antichi di Solina e Saragolla*

*Pane di Lariano*

*Il Pane di Veroli*

*Pane di Terni*

*Pane agli 8 semi e cereali*

*Pane di Altamura*

*Il pane di Napoli*

*Il pane cotto in antico forno a legna con olive*

*Il pane caldo alle noci*

**Gli olii:**

*Olio di Sassicaia*

*Olio della tenuta Casale del Giglio*

*Olio evo Piccardo e Savore'*

*Olio San Guido*

*L'olio dei Papi*

*Olio Bio da olive Siciliane*

*Olio verde esmeralda*

*Olio grezzo fruttato*

*Olio del frantoio Muraglia*

***PRIMI PIATTI servizio plac e***

*Le paste sono tutte artigianali fatte in casa e spadellate al momento dai  
Nostri Chef*

*Risotto S. Andrea Goio crema di piselli, cicorie e yogurt*

*Fettuccine all'uovo fatte in casa al rag  bianco di filetto di Chianina Dry  
Aged 30gg e tartufo nero pregiato*

***I SECONDI & I CONTORNI serviti al tavolo***

*Carne di manzo selezione premium frollata nel Nostro caveau a  
temperatura 3 C e umidit  al 64%*

*Medaglie di faraona, zabaione di parmigiano Reggiano delle vacche rosse  
e culatello croccante servito con nido di cicoria di campo ripassata al  
peperoncino*

*Costata di Black Angus Spagnolo, salsa bordolese, midollo morbido di  
sedanorapa servita con patate duchessa*



***Torta Nuziale a piani e brindisi***

*Tutti i dolci serviti sono artigianali*

- **A scelta tra:**

*Charlotte*

*Zuppa inglese*

*Pan di Spagna crema e fragole*

*Pan di Spagna crema e nutella*

*Millefoglie crema chantilly e gocce di cioccolato*

*Mimosa*

***Gran buffet delle golosità artigianali:***

*Dolci fatti in casa la mattina stessa dell'evento e PastryChef show-cooking al buffet...*

*Millefoglie scomposto di crema e fragole fresche*

*Cheese cake di bufala cotta in antico forno a legna servita con nutella*

*Crostate di frutta alle marmellate biologiche*

*Brownie al cioccolato*

*Oreo cake original*

*Sbrisolona alle mele bio con frolla croccante*

*Pan cake alla nutella e granella di pistacchio di Bronte*

*Sbriciolata crema e nutella*

*Tiramisù*

*Crema pasticcera e fragole fresche*

*Cioccolata cremosa e granella di pistacchio di Bronte*

*Pan cake sciroppo d'acero e fragole*

*Cheese Cake alle fragole fresche*

**Frutta fresca Imperiale al buffet:**

*...in base alla stagione i Nostri Chef selezionano la frutta fresca...*

*Cocomero*

*Melone*

*Ananas*

*Fragole*

*Frutti di bosco*

*Kiwi*

*Aranci*

*Mele*

*Banane*

*Mango*

*Pesche*

*Albicocche*

*Susine*

*Mandarini*

*Uva bianca e nera*

*Fichi*

*More*

*Mirtilli*

*Ribes*

*Lamponi*

*Pere*

**Corner Rhum e Sigari**

*Una selezione di Rhum serviti dalla sommelier Diletta Ricci con vetrina sigari in omaggio...*

*Rhum Guatemala*

*Rhum Mallorca*

*Rhum Filippine*

*Rhum bianco e Rhum scuro surprise*

*La Sommelier Diletta Ricci servirà:*

*Brut Tenuta The Butcher*

*Calici di Brunello di Montalcino*

*Calici di vino bianco e rosso cantina Villafranca The Butcher*

*Vino bianco e rosso tenuta The Butcher*

*Rhum Guatemala, Mallorca, Filippine e a sorpresa bianco e scuro*

**Costo menù: € 179,00 a persona + iva 10% adulti**

**Bambini fino a 10 anni e staff: 50% del prezzo intero**

A scelta proponiamo i seguenti corner extra:

**Corner Dolce Notte**

*...un corner dedicato alle golosità della notte...*

*Bombe alla crema...*

*Ciambelle allo zucchero semolato*

*Mini bombette al cioccolato*

*Mini ciambelle semplici*

*Mini bombette farcite alla crema*

**€ 4,50 a persona minimo garantito 100 Ospiti**

**Corner caffè & Amari**

*...caffè pregiato di fresca raccolta e Amari...*

*Il Nostro caffè esclusivo è una miscela artigianale dove l'Arabica dona una crema con una tessitura fine ed elegante, un gusto cioccolatoso, un'intensità olfattiva aromatica e molta persistenza nel retro gusto, grazie alla Orlandi passion riusciamo a servire il miglior caffè artigianale d'Italia.*

*Amaro alle erbe*

*Amaretto*

*Limoncello*

*Grappa bianca*

*Grappa barrique*

*Amaro del Capo*

*Jegermeister*

*Lucano*

*Averna*

*Mirto*

*Genziana*

*Cynar*

*Ramazotti*

*Amaro Formidabile*

**€ 6,90 a persona, minimo garantito 100 Ospiti**

**Corner Open bar**

*...con bancone cocktail bar live, bartender dedicato...*

*Cocktail selection:*

*Mojito, Negroni, Sex on The Beach, Negroni sbagliato, The Butcher secret cocktail, Margarita, Long Island, Vodka Sour, Cuba Libre 2.0, Spritz Rhum*

*Selezioni di gin esclusivi*

*Vodka selezionate*

*Whisky supreme*

*Campari*

*Martini rosso*

*Martini bianco*

*Rhum Guatemala*

*Lime, Limoni, Arance, Fragole, Menta, pepe, Coca cola, Acque toniche premium, Succhi di polpa di frutta, bicchieri da cocktail, selezioni di cocktail alcolici e analcolici, attrezzatura professionale da barman € € 6,90*

**€ 13,90 a persona, minimo garantito 100 Ospiti**

**Corner Birra alla spina:**

*...birra per tutti spillata direttamente dagli Ospiti...*

*Il corner refrigerato può montare una via di birra alla spina con due fusti da 20 litri in fresco di birra chiara. l'idea è quella di montare il corner della birra in un punto accessibile a tutti gli Ospiti dove ogni invitato può spillarsi la birra direttamente da solo. Costo corner birra alla spina compreso di 2 fusti di birra (totale 40 litri) bicchieri di plastica cristal per birra alla spina, installazione, montaggio, pulizia ed igienizzazione impianto, sistemazione frigorifero per avere il secondo fusto in fresco*

**€ 7,50 a persona, minimo garantito 100 Ospiti**

**Corner dei Gin Tonic premium**

*...un corner dedicato ai migliori Gin al mondo con le acque toniche special...*

*Gin Oro allo zafferano distilleria Di Baldo (note di cuore: seta orientale e stimmi di zafferano)*

*Gin rosa Ciais distilleria Bordiga (con finissimo distillato di boccioli di rosa di cui assume il profumo e la caratteristica e delicata colorazione)*

*Japanese Gin Pacific Ocean water Etsu (acqua dolce della sorgente di montagna ad Hokkaido e l'acqua salata del mar del Giappone sono il segreto di questo distillato estremamente piacevole)*

*Gin Malfy originale (distillato a freddo, sentori di ginepro e coriandolo, note di arancia e pompelmo)*

*Costwolds London Dry Gin (nove ingredienti botanici di grande qualità: bacche di ginepro della Macedonia, semi di coriandolo del Marocco, radice di angelica della Polonia, lavanda delle Cotswolds, foglie di alloro Egiziano, semi di cardamomo e pepe nero)*

*Paracelso Gin floreale distilleria Di Baldo (accordi floreali di colonia ai sentori mediterranei)*

*Gin Rosa distilleria Malfy (ginepro Italiano, rabarbaro e pompelmo rosa, rinfrescante e profumatissimo)*

*Gin con Limone distilleria Malfy (limoni della Sicilia e limoni di Amalfi i protagonisti, gin speziato)*

*Gin Mare collection de autor (basilico Italiano, timo della Grecia, rosmarino Turco, agrumi e olive Spagnole, ginepro, coriandolo e cardamomo chiudono il cerchio)*

*Gin Jinzu (delicati aromi di ciliegio e botaniche Giapponesi)*

*AG Dry Gin distilleria Di Baldo (ai sentori balsamici di ginepro selvatico)*

*Nostradamus distilleria Di Baldo (accordi floreali esotici, note di cuore: rosa damascena)*

*Serviti con: Acqua tonica classic, Acqua tonica aromatizzata alle erbe del Mediterraneo, Tonica supreme, Lemon o Ginger beer*

**€ 8,90 a persona minimo garantito 100 Ospiti**

**Corner Della Pinsa Romana**

*...impasto ad alta digeribilità seguito con lievito madre 72 ore a riposo prima di essere gustata...*

*Pinsa stracciata di burrata di Andria e pomodorini del Piennolo gialli e rossi*

*Focaccia calda al rosmarino e sale rosa dell'Himalaya*

*Pinsa Margherita con fior di latte a julienne e basilico del Nostro orto*

*Pinsa piccante con olive taggiasche e capperi di Pantelleria*

*Pinsa mediterranea con selezioni espresse del mastro pizzaiolo*

*Focaccia bufala, datterini e basilico con olio extra vergine d'oliva del frantoio Muraglia*

*Focacce calde al sale maldon affumicato e olio evo Sassicaia*

**€ 8,90 a persona minimo garantito 100 Ospiti**

**Corner delle crepes**

*...show cooking...*

*Crepes suzette*

*Crepes alla marmellata di fragole artigianale*

*Crepes alla nutella*

*Crepes marmellata di fichi e Grand Marnier*

*Crepes nutella e cocco*

*Crepes alla confettura di frutta BIO fatta in casa*

**€ 6,90 a persona minimo garantito 100 Ospiti**

**Corner: Mini hamburger di premium beef dry aged**

*...show cooking con bbq a vista ...*

*Hamburger di Galiziana frollata 60 giorni, cipolla rossa di Tropea caramellata, bacon original USA, salsa segreta, insalata BIO, pomodoro a grappolo su pane fatto in casa cotto in antico forno a legna*

*Hamburger di Manzetta Prussiana dry aged 30gg. Serviti con bacon croccante, cheddar filante, pomodoro, insalata Romana, salsa segreta su pane fatto in casa cotto in antico forno a legna*

*Hot Devil Burger con hamburger di Wagyu Australiano 60 giorni di frollatura, salsa piccante, 'nduja di Spilinga, cheddar, gocce di tabasco, pomodoro BIO, insalatina fresca, salsa segreta su pane fatto in casa cotto in antico forno a legna*

*Hamburger di Chianina certificata della Val di Chiana, zucchine in fiore marinate alla menta fresca, lime, provola di razza podolica, stracciata di burrata, salsa segreta, insalata Romana su pane fatto in casa cotto in antico forno a legna*

*Hamburger di Fassona Piemontese, cicoria di campo ripassata al peperoncino, bacon Americano,, salsa segreta, pomodoro e insalata su pane fatto in casa cotto in antico forno a legna*

*Hamburger di Vergara supreme beef, prosciutto Patanegra 100% Bellota tagliato a mano, provola affumicata, insalatina dell'orto BIO, pomodoro e salsa segreta su pane fatto in casa cotto in antico forno a legna*

*Mini Hot Dog serviti con cavoli rossi e mele*

**€ 11,90 a persona minimo garantito 100 Ospiti**

**Corner del Maritozzaro**

*...maritozzi ripieni...*

*Maritozzi artigianali con panna*

**€ 5,90 a persona minimo garantito 100 Ospiti**

*Corner della sommelier*

*...degustazione di vini pregiati selezionati dalla sommelier Diletta Ricci...*

*Un percorso di assaggi tra le più prestigiose cantine Italiane e i migliori vini*

**KILOMETRI ZERO**

In collaborazione con la tenuta **CASALE DEL GIGLIO** (Lazio):

**Bianchi:**

- Satrico
- Chardonnay
- Viognier

**Rosati:**

- Albiola 5,60

**Rossi**

- Shiraz 6,20
- Petit verdot 7,15
- Matidia cesanese 7,65
- Tempranijo 9,70
- Madreselva 11,90

**Passiti:**

- Aphrodisium (0,5 lt) 13,60

**€ 16,90 a persona minimo garantito 100 Ospiti**

**PROPOSTA 2 Oggi beviamo in Italia:**

**Bollicine:**

- Franciacorta Brut azienda Le Marchesine 10,70 Bianchi:

**Bianchi:**

- "Friccicore" Malvasia Puntinata azienda Vinea Domini 3,28
- Bellone azienda i Pàmpini 5,66
- Vermentino di Sardegna "Blu" azienda Santa Maria la Palma 3,70

**Rosati**

- "Luccicore" azienda Vinea Domini 3,28

**Rossi**

- "Oriente" Syrah azienda I Pampini 5,90
- Roma azienda Vinea Domini 3,56
- "Coboldo" Merlot azienda I Pampini 5,90
- "I muri" Primitivo azienda Fantini 4,68
- Morellino di Scansano azienda Mantellassi 4,84

**Passiti e vini dolci:**

- Aphrodisium (0,5 lt) 13,60
- Mo

scato d'Asti azienda Pelissero 5,80

**€ 21,90 a persona minimo garantito 100 Ospiti**

**Corner della confettata**

*...confetti artigianali...*

*Confetti artigianali al cioccolato*

*Confetti alla mandorla*

*Confetti ricotta e pere*

*Confetti classici*

*Confetti yogurt e frutti di bosco*

*Confetti affogati all'amarena*

*Confetti al pistacchio*

*Confetti all'amarena Fabbri*

*Confetti al cocco*

*Confetti mandorla salata e caramello*

*Confetti al tiramisù*

*Confetti alla nutella*

*Candele, sacchetti per i confetti, vasi in cristallo, allestimento in base all'evento*

**€ 7,90 a persona minimo garantito 100 Ospiti**

**Corner dei Passiti**

*...vini da dessert...*

*Moscato di Terracina Cantina Sant'Andrea*

*Elisir Gambrinus*

*Vin Santo*

*Passito di Pantelleria*

*Barolo Chinato*

*Ben Rye Passito di Pantelleria DOC*

*La Chimera vin Santo del Chianti classico*

*Moscato rosa Tre Venezie*

*Torcolato Breganze*

*Sagrantino di Montefalco passito*

*Porto*

*Tozzetti di Frascati*

*Ciambelline al vino rosso*

*Taralli Pugliesi*

*Frutta secca*

*Biscotti fatti in casa*

**€ 8,90 a persona minimo garantito 100 Ospiti**

**Corner della frutta esotica**

*...frutta tropicale da tutto il mondo...*

*Passion Fruit*

*Cocco*

*Mango*

*Litchi*

*Papaya*

*Frutto del Drago*

*Carambola*

*Cherimoya*

*Durian*

*Finger Lime*

*Granadilla*

*Maracuja*

**€ 8,90 a persona minimo garantito 100 Ospiti**

**Corner Sweet table**

*...candy bar...*

*Marshmallows in vasi di vetro*

*Mini meringhe*

*Macarons artigianali*

*Lecca Lecca*

*Caramelle*

*Zucchero filato*

*Liquirizie*

*Cup Cake*

**€ 9,90 a persona minimo garantito 100 Ospiti**

**Corner della cucina Romana**

*...antiche ricette della capitale...*

*Suppli al telefono*

*Filetti di Baccalà*

*Carciofi alla Romana*

*Carciofi alla Giudia*

*Cacio e pepe*

*Carbonara*

*Amatriciana*

*Gricia*

*Coda alla vaccinara*

*Porchetta*

*Fagioli con le cotiche*

**€ 12,90 a persona minimo garantito 100 Ospiti**

**Corner degli Arrostiti luxury**

*...show cooking...*

*Arrostiti di Kobe wagyu beef Giapponese grado A5 BMS 12*

*Arrostiti di Black Angus USA*

*Arrostiti di Galiziana premium 60 giorni di frollatura*

*Arrostiti di Chianina certificata della Vall di Chiana frollata 60 giorni*

*Arrostiti di Scottona Marchigiana frollata 30 giorni*

*Arrostiti di Manzetta Prussiana Dry aged*

**€ 13,90 a persona minimo garantito 100 Ospiti**

**Corner del caviale**

*...abbinamenti di caviali supreme con le più pregiate carni crude del pianeta...*

*Caviale Beluga Siberian*

*Caviale Siberian classic*

*Caviale Haute Cuisine Selection*

*Caviale Persian Osietra*

*Caviale Sevruga*

*Caviale Osietra classic*

*Caviale white sturgeon deluxe*

*Caviale Golden Sterlet*

*Degustazione di caviale su pane bruscato e burro Normandie Francese con selezioni di carni crude pregiate frollate 90 giorni: Angus Spagnolo, Wafu Japan beef selection, Wagyu Americana, Black Angus Australiano, Fassona Piemontese, Angus Veneto*

**€ 29,90 a persona minimo garantito 100 Ospiti**



**Corner del Bisonte 100% Bison Bison**

*...direttamente dall'allevamento di Massimiliano Gatti sul lago Trasimeno degustazione di carne di Bisonte pregiata...*

*Battuta al coltello di Bisonte Italiano servita con uovo di Paolo Parisi e tartufo nero di Norcia  
Carpaccio di Bisonte al sale maldon affumicato, rucola, olive Taggiasche e pomodori secchi in olio evo  
Tartare di Bisonte certificato servita con stracciata di burrata di Andria, e caviale di aceto balsamico  
stravecchio di Modena*

*Sashimi di Bisonte servito con salsa Teriaki e maionese allo Spritz*

*Hamburger di bisonte servito con senape di Digione e pepe nero*

*Filetto di Bisonte Umbro e chips di carciofi croccanti*

*Tataki di Bisonte bison bison in crosta di sesamo*

*Fesa di Bisonte aromatizzata al burro salato, fili di peperoncino, fiori eduli e bacche di ginepro*

**€ 16,90 a persona minimo garantito 100 Ospiti**

**Corner Oro 24 karati**

*...Gold show cooking...*

*Tartare di Castrato di bue nero, sale maldon affumicato, gocce di senape e scaglie di oro commestibile 24kt*

*Sushi di wagyu Giapponese ai petali d'oro 24 karati*

*Carpacci di carni pregiate serviti con oro 24 karati*

*Dadolata di Cachena supreme beef, stracciata di burrata e oro 24 karati*

*Tataki di Black Angus Australiano, riduzione di balsamico e scaglie di oro commestibile 24Kt.*

*Polpettine ai tre manzi pregiati (wagyu beef, Angus e Chianina) con spolverata di oro 24 Kt.*

*Crostoni di polenta grigliata al ragù bianco di Bisonte Italiano, tartufo nero a carpaccio e pioggia di oro 24kt*

**€ 19,90 a persona minimo garantito 100 Ospiti**

**Corner delle Wagyu Beef:**

*...show cooking...*

*Selezioni di wagyu beef supreme*

*Wagyu Giapponese grado A5 BMS 12*

*Wagyu Americano*

*Wagyu Australiano*

*Wagyu Italiano 100% made in Italy*

*In questo corner verranno servite le carni più pregiate al mondo, crude, cotte ed elaborate dal Nostro team di Chef. Oro commestibile 24 karati e caviale beluga saranno protagonisti.*

*Per chi ha provato tutto e vuole qualcosa in più...*

**€ 33,90 a persona minimo garantito 100 Ospiti**

**Compreso nel menù:**

- Tavoli buffet e tavoli tondi per il servizio placée
- Attrezzature per il buffet
- Bicchieri, piatti e posate
- Barbeque Ofyr a legna
- Griller Chef
- Chef di cucina ai primi piatti
- Chef di cucina ai secondi e contorni
- camerieri
- Sommelier
- Sedie
- Cristalleria, porcellana
- Tovagliato
- Mise en place
- Trasporto, montaggio e facchini da cucina

*In tutti i prezzi sopraindicati non è ricompreso il costo di:*

- Ombrelloni
- Banconi bar (solo se si sceglie opzione Open bar, bancone compreso)
- Eventuali tensostrutture
- Allestimenti floreali
- Eventuali gruppi elettrogeni necessari ad alimentare gli spazi cucina, buffet o altro, qualora la location non disponga di un adeguato approvvigionamento
- Costi per consumi di corrente elettrica o di acqua durante la preparazione e durante l'evento
- Predisposizione di impianti elettrici o idrici con relative certificazioni, se a nostro carico
- Progetto piano antincendio, se a nostro carico
- Eventuali scarichi materiali o recuperi da effettuare in orari e giorni diversi rispetto all'evento
- Musica live e/o dj set
- Animazione per bambini
- Spettacoli
- Servizio fotografico e/o riprese video
- Service audio e luci
- Noleggio di materiali per allestimenti personalizzati
- Eventuali altri servizi aggiuntivi non elencati quali stampa del menù, tableau, fiaccole, servizio di guardaroba e posteggio, tensostrutture, pedane, divani, salotti e tutto ciò che non è inerente al servizio di ristorazione.
- Iva 10%

*Detti costi dovranno essere quotati a parte.*

*Possiamo fornirVi anche una quotazione a parte per i seguenti servizi con uno sconto particolare a Voi riservato dai Nostri partners.:*

*Fuochi d'artificio*

*Fotografo*

*Viaggio di nozze*

*Addobbi floreali e allestimenti*

*Animazione per bambini*

*Dj set, musica dal vivo, spettacoli e animazione per adulti*

*Il costo del personale si intende fino alle ore 17,00 per i servizi diurni e fino alle 24,00 per i servizi serali; Al di fuori della fascia oraria indicata, verrà applicato un costo extra, l'extra time verrà conteggiato per il personale ancora presente sul servizio e quantificato in € 350/h.*

Il numero di persone minimo garantito è di 100.

Il numero definitivo degli invitati dovrà essere comunicato 15 giorni prima dell'evento, laddove il numero degli Ospiti effettivi risultasse inferiore, sarà, in ogni caso, dovuto il pagamento del corrispettivo determinato sulla base del minimo garantito.

Questo numero di persone fornirà la base di fatturazione anche in caso di numero inferiore e di partecipanti effettivi. Non è ammessa una variazione in negativo del minimo garantito. E' ammesso un incremento di un massimo del 50% entro 15 giorni dalla data dell'evento.

In ipotesi di disdetta dell'evento e/o revoca dell'incarico, per qualsiasi ragione, con preavviso inferiore a 15 giorni rispetto alla data dell'evento, sarà, comunque, dovuto il pagamento del corrispettivo determinato sulla base del minimo garantito

Gli eventuali oneri SIAE sono a carico del cliente.

La validità del seguente accordo è ,in ogni caso, subordinata al sopralluogo, la conoscenza da parte Ns. dei locali dove si svolgerà il catering, degli spazi destinati all'allestimento dell'eventuale cucina/offices e alle relative condizioni di scarico; pertanto il Nostro staff sarà a sua completa disposizione per organizzare un sopralluogo al fine di creare le condizioni necessarie per la buona riuscita dell'evento.

La validità della presente offerta è di 15 giorni, trascorsi i quali ci riserviamo la possibilità di apportare modifiche alle Ns. offerte dovute ad eventuali fluttuazioni del mercato o di rinunciare

all'esecuzione del servizio in caso di altri impegni assunti dall'azienda, nel frattempo, per lo stesso periodo.

Le carni utilizzate sono di primissima scelta e provengono da animali certificati. In conformità al Reg. CE 1169/11 avvisiamo i Nostri clienti che alcuni piatti potrebbero contenere allergeni. Per ulteriori informazioni rivolgersi al responsabile The Butcher ricevimenti. E' indispensabile comunicare alla firma del contratto eventuali allergie e/o intolleranze per poter realizzare un menù ad hoc sulla base delle richieste. Se non avvertiti non garantiamo la realizzazione di rischiose alternative dell'ultimo momento.

Tutte le materie prime e prodotti trattati vengono trasportati e maneggiati in contenitori e mezzi idonei a conservarne le caratteristiche organolettiche ed a garantirne le condizioni igieniche in applicazione della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e delle regole fissate dal sistema HACCP.

Modalità di pagamento:

- 30% alla firma del presente contratto
- 20% 30 giorni successivi alla firma del presente contratto
- Saldo entro 15 giorni prima dell'evento
- Estremi per il pagamento: inviare bonifico intestato a: LOLA SRL,  
IBAN: IT43E0200822006000106924211

Il Committente dichiara di avere attentamente letto e compreso tutte le condizioni e clausole della presente proposta, che pertanto firma in segno di piena ed integrale accettazione.

**Dati per la fatturazione**

Nome e Cognome/Denominazione \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Codice fiscale e/o partita iva \_\_\_\_\_

Indirizzo mail \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Firma per accettazione il Cliente

Firma per accettazione The Butcher Ricevimenti