

Percorso enogastronomico "Luxury events"

...E' il Nostro percorso enogastronomico completo, ideato e progettato dal team di Chef The Butcher, oramai garantito dal successo riscosso in ogni evento al buffet...

All'arrivo degli Ospiti...

Girobraccio di Voul au vent ripieni di stracciatella di burrata, tartare di Manza delle Langhe frollata 30 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 Ciais 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: Er macellaio con Bbq a vista a legna

...Barbecue 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: 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 stracciatella di burrata 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 burrata 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 tartufo 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 placèe

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

- Due primi piatti a scelta, serviti al tavolo-

*Fettuccine all'uovo fatte in casa al ragù bianco di filetto di Chianina Dry Aged 30gg e tartufo nero pregiato
Strozzapreti di acqua e farina fatti in casa spadellati con carciofi croccanti, guanciale di suino Nero e pecorino di Pienza*

Fettuccine fatte a mano con caponatina di melanzane BIO, pesto di basilico e scaglie di mandorle

Trofie artigianali zucchine in fiore biologiche, speck del Trentino Alto Adige e zafferano Iraniano

Paccheri artigianali freschi ai tre pomodorini con burrata d'andria e olio extra vergine d'oliva al basilico

Trofie artigianali insaporite ai tre ragù bianchi Imperiali (Galiziana premium frollata 60 giorni, Manzetta Prussiana dry aged 30 giorni e kobe wagyu beef Giapponese grado A5 BMS 12), pomodorini semi dry e olive Taggiasche

Strozzapreti di acqua e farina artigianali spadellati con rucola, pomodorini datterino, pinoli e stracciata di Burrata di Andria

Paccheri artigianali al ragù di verdure biologiche e Parmigiano Reggiano delle vacche rosse

IL SECONDO & IL CONTORNO serviti al tavolo

Carne di manzo selezione premium frollata nel Nostro caveau a temperatura 3°C e umidità al 64%

- Un secondo a scelta – servito con due contorni

Tagliata di manzo Argentino frollata 60 giorni nel burro salato e odori biologici del Nostro orto, servita con salsa demi glacé

Bocconcini di Vitella Toscana insaporiti con salvia e Champagne

Millefoglie di Filetto di Fassona Piemontese frollata 60 giorni e funghi porcini

Filetto di Black Angus dry aged 30 giorni alla senape di Digione e crosta di pistacchio di Bronte

Filetto Argentino 30 giorni di frollatura con lardo di Patanegra 100% Bellota e crema ai funghi porcini

Filetto di Suino Nero in CBT con cremolata ai peperoni BIO e menta fresca del Nostro orto

Filetto di Angus Argentino al profumo di Colonnata al mosto di Brunello di Montalcino e petali di carciofi croccanti

Sella di maialino da latte in salsa di frutti di bosco e Amarone della Valpolicella

I NOSTRI CONTORNI

In base alla stagione i Nostri contorni sono a chilometri zero e biologici

- Due contorni a scelta – serviti con il secondo

Fagiolini al pesto di basilico e aceto balsamico

Zucchine alla Scapece

Caponatina di verdure BIO

Fascette di fagiolini al bacon

Patate di Viterbo alla contadina

Patate Duchessa al forno

Flan di spinaci e crema al pecorino di Pienza

Patate di Avezzano al forno

Nido di cicoria di campo ripassata al peperoncino

Insalata mista

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 pasticceria 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: € 129,00 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 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
Durante il servizio placée i Tartufi bianco d'Alba fresco e Nero di Norcia saranno protagonisti con Chef dedicato che affetta al tavolo per ogni Ospite lamelle di tartufo pregiato*

€ 18,50 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