



Catering Il Briccone

Via Botero 4/f angolo Via Barbaroux 25 - 10122 - Torino
Tel. 011/533376 - E-mail : ilbriccone@fiscali.it Sito ufficiale : www.cateringtorino.com

Catering informato A.I.C.

Preventivo generico per il 2015 / 2016

Elenchiamo qui di seguito un preventivo generico con alcuni dei servizi che possiamo offrire.
Si rimane disponibili per qualsiasi chiarimento o modifica da apportare.

Aperitivo ricco di benvenuto

Buvette allestite:

Cocktail Brut al pompelmo rosa e fragolino
Succhi di frutta misti e analcolici
Vino bianco Brut Bellaluna DOC
Vino bianco Chardonnay del Piemonte DOC
Vino rosso Dogliani Cellario DOCG
Vino rosso Barbera d'Asti DOCG

Il finger food nei bicchierini:

Con tabbauleh al pomodoro fresco e basilico.
Con carne cruda al coltello sedano e scaglie di Parmigiano.
Con insalata di frutti di mare.
Con mousse di tomino fresco, aceto balsamico e mandorle tostate.
Con peperoncini ripieni.

Il giro dei frittini:

Tempure orientali e Olive all'Ascolana.
Code di mazzancolle fritte.
Salvia gigante in pastella.
Verdure miste in pastella.
Scamorze affumicate e mozzarelline.
Calamari e anelli di cipolle.
Mini spiedini di carne mista.

I nostri classici:

Canapè alla mousse di prosciutto e polvere di pistacchi.
Mini strudel con salsiccia e radicchio.
Vol-au-vent con fonduta al Castelmagno.
Sfogliatine miste e mini pizzette.
Barchette alla mousse di salmone.

Gli angoli del rustico :

Taglieri decorati di salumi e formaggi con:

"pan di spezie ai pinoli e pistacchi"

Salami nostrani di puro suino, salame aromatizzato al tartufo, salame al Barolo, salame cotto, salame all'aglio, lardo alle erbe con prugne secche e

prosciutto crudo di Parma in morsa con cubetti di melone.

Trionfo di gorgonzola con sedano, toma d'alpeggio con perotte, toma di capra e robiola d'Alba, pecorino toscano con il miele di castagno,

ValGrana in scaglie, marmellate miste da abbinare ai formaggi.

Crudità di verdure miste con tomino fresco condito

Mozzarelle di bufala e pomodorini

Focaccette alle erbe aromatiche

Pane e grissini tradizionali piemontesi





La proposta delle Portate servite a tavola del menù da definire:

1 Antipasto

Vitello al sale con salsa di erbe aromatiche e robiolina d'alba

(oppure : Timballo di funghi porcini con salsa al Castelmagno,
Flan di gamberetti ai porri con salsa olandese,
Sottilissima di tacchinella con pomodorini, pinoli e salsa al basilico,
Sformatino di parmigiano con vellutata di spinaci,
Tartrà piemontese con salsa al pomodoro e basilico freschi,
Sformato di cavolfiore e zafferano con salsa delicata alle acciughe,
Flan di porri e patate con salsa al gorgonzola)

2 Primi

Risotto alla salsiccia, mela e timo

(oppure : Risotto al radicchio, pancetta, pinoli, pomodoro e basilico freschi,
Risotto con zucchine, salsiccia, zafferano e mandorle tostate,
Risotto al pecorino, mentuccia e ricotta fresca,
Risotto alle erbe aromatiche e Champagne)

Lunette di magro al profumo di zafferano e porri

(oppure : Agnolotti di carne al burro ed erbe fini,
Monferrini al sugo di arrosto e zucchine a julien,
Agnolotti al radicchio con panna e prezzemolo,
Maltagliati freschi al ragù di cinghiale)

1 Secondo

Guanciotto di vitello brasato al Barbera d'Asti con patatine al rosmarino e fantasia di insalata

(oppure : Cosciotto di maiale al forno,
Reale di vitello al latte, Filettino di maiale con salsa ai pistacchi,
Striscette di tacchino flambate al brandy con salsa delicata alla salvia,
Dadolini di vitello all'Arneis, Lonza gentile alla prugne)

Vini :

Vino bianco Chardonnay del Piemonte DOC
(oppure: Arneis DOCG, Favorita DOC)
Vino rosso Dolcetto Dogliani DOCG
(oppure: Barbera d'Asti DOCG, Bonarda DOC)

Torta nuziale

Margherita di Pan di Spagna con crema pasticcera e frutta fresca di stagione

(oppure : Tartufata bianca con cioccolato;
Crostatina con crema pasticcera, fragole e frutti di bosco;
Millefoglie con crema pasticcera, fragola, e panna montata di copertura;
Meringata alla mousse di cioccolato decorata con frutti di bosco;
Mimosa con leggerissima crema chantilly all'interno;
Pan di Spagna al cioccolato con crema gianduia all'interno)

Vini per la torta: Moscato d'Asti DOCG e Brut DOC per il dolce



Angolo caffè open bar e dolci



Frivolezze di pasticceria secca
Cilindri di vetro con Pastiglie Leone
e caramelle miste, confetti ghiaia del Po

Fontana di cioccolato con :

gelato alla crema e frutta fresca di
stagione a pezzettoni

Caffè "Alberto" alla moka
con chicche di caffè al cioccolato
Grappa, Limoncello, San Simone, Mirto



Cocktails a disposizione con :

Ron, Gin, Vodka, analcolici e succhi di frutta misti
Mojto e Caipiroska

Il servizio include: - Camerieri di servizio, personale cucina, attrezzature cucina e di servizio, panini mignon e grissini per le tavole, acqua minerale naturale e frizzante, bicchieri a calice di vetro, caraffe di vetro, posate in acciaio, sottopiatte e piatti di ceramica, tovaglie e tovaglioli di stoffa, buffet allestiti per l'aperitivo e open bar, tazzine da caffè in ceramica, sedie tonnet in resina, cover per le sedie, tavoli tondi da 10 coperti, salottini in vimini e ombrelloni per l'aperitivo.

Il Briccone Srl

Il costo totale del servizio completo sopra descritto varia a seconda del numero di persone, della tipologia di servizio e quindi dal numero e dalla scelta delle portate, dalla attrezzatura necessarie o diversa da quella standard e dalla logistica del luogo prescelto.

Sono da definire a parte:

Decorazioni floreali, menù e tableau de mariage.

Angoli particolari per l'aperitivo per circa 100/110 invitati.



Angolo del Casaro

Mozzarelline di latte vaccino, straciatella e burrata fatte sul momento.

Circa € 500,00

(da verificare disponibilità)



Plateau Royal di ostriche

Circa € 450,00

Angolo del sushi (Japs! Suhimakers)

Circa € 700,00



Angolo del salumaio "Giacobbe"

Con insaccati, salumi particolari e prosciutti di produzione propria.

Circa € 700,00

(da verificare disponibilità)

Ciacci
il gelato firmato

Carretto del gelato

Circa € 500,00

(da verificare disponibilità)



Angolo della griglia

Circa € 600,00

Con mini spiedini di carne mista, salsiccia di maiale e salsiccia di Bra, peperoni, melanzane e zucchine grigliate.

Mini bruschette con pomodoro e basilico

Gamberi flambati al Brandy



*Non sono compresi altri tipi di servizi o attrezzature, se non quanto menzionato in preventivo.
Ringraziamo della gentile attenzione e nell'attesa di un Vostro contatto
inviando i nostri migliori auguri.*

IL BRICCONI SRL
Stefano e Claudio