



## ***Fashion Party***

*Bollicine di Prosecco selezione "I Cucinieri"  
Nero d'Avola Roceno  
Acqua minerale frizzante e naturale*

### **Il Grande Buffet**

Pagnotta del Contadino con  
Salame nostrano, Mortadella con pistacchi, Salsiccia piccante  
Prosciutto di Parma con pan brioche  
Carni bianche con crema di tonno e capperi  
Pomodori secchi, Sott'aceti  
Focaccia al rosmarino, Grissini stirati a mano  
Formaggi italiani freschi ed affinati, pani assortiti e mostarde

### **I Bicchierini**

Spuma di melanzane, stracciatella di bufala e gocce di pomodoro  
Insalatina di quinoa al curry con verdure primaverili  
Crema di piselli e gamberetti al bacon

### **Il piatto caldo**

Risotto al rosmarino e formaggio fresco di Montevicchia

*Moscato d'Asti Villa Giada*

### **La Torta della Festa**

Chantilly oppure Millefoglie oppure Meringata

Caffè espresso 100% arabica

*Il prezzo comprende tutto il menu descritto,  
acqua, un quarto di vino a persona e una coppa di Moscato a persona*

**€ 30,00 a persona**

**AERRE BANQUETING srl**

23897 Viganò Brianza (LC) - Via XXIV Maggio, 13 - Tel. 039.9211410 - Fax 039.9211400

Responsabile di One Off 345.14125.27

[oneoff@icucinieri.it](mailto:oneoff@icucinieri.it) - [www.icucinieri.it](http://www.icucinieri.it)



## ***Exclusive Party***

*Bollicine di Prosecco selezione "I Cucinieri"  
Nero d'Avola Roceno  
Acqua minerale frizzante e naturale*

### **Il Grande Buffet**

Pagnotta del Contadino con  
Salame nostrano, Mortadella con pistacchi, Salsiccia piccante  
Prosciutto di Parma con pan brioche  
Pomodori secchi, Sott'aceti  
Carni bianche con crema di tonno e capperi  
Focaccia al rosmarino, Grissini stirati a mano  
Verdure di stagione in pasta sfoglia  
Mini cotolette  
Formaggi italiani freschi ed affinati, pani assortiti e mostarde

### **I Bicchierini**

Spuma di melanzane con stracciatella di bufala e gocce di pomodoro  
Pinzimonio di verdure con zabaione salato al basilico  
Crema di piselli e gamberetti al bacon  
Insalatina di quinoa al curry con verdure primaverili

### **Il piatto caldo**

Risotto al pomodoro con gocce di basilico

*Moscato d'Asti Villa Giada*

### **La Torta della Festa**

Chantilly **oppure** Millefoglie **oppure** Meringata

Il buffet di dolci e biscotti

Caffè espresso 100% arabica

*Il prezzo comprende tutto il menu descritto,  
acqua, un quarto di vino a persona e una coppa di Moscato a persona*

**€ 35,00 a persona**

**AERRE BANQUETING srl**

23897 Viganò Brianza (LC) - Via XXIV Maggio, 13 - Tel. 039.9211410 - Fax 039.9211400

Responsabile di One Off 345.14125.27

[oneoff@icucinieri.it](mailto:oneoff@icucinieri.it) - [www.icucinieri.it](http://www.icucinieri.it)



## ***Glamorous Party***

*Bollicine di Prosecco selezione "I Cucinieri"*

*Nero d'Avola Roceno*

*Acqua minerale frizzante e naturale*

### **Il Grande Buffet**

Pagnotta del Contadino con  
Salame nostrano, Mortadella con pistacchi, Salsiccia piccante  
Prosciutto di Parma con pan brioche  
Pomodori secchi, Sott'aceti  
Carni bianche con crema di tonno e capperi  
Focaccia al rosmarino                      Alici marinate                      Mini cotolette  
Verdure di stagione in pasta sfoglia  
Formaggi italiani freschi ed affinati, pani assortiti e mostarde

### **I Bicchierini**

Spuma di melanzane con stracciatella di bufala e gocce di pomodoro  
Crema di piselli e gamberetti al bacon  
Insalatina di quinoa al curry con verdure primaverili  
Pinzimonio di verdure con zabaione salato al basilico  
Le frittelle in tempura

### **Il piatto caldo**

Risotto allo champagne con sugo di filetto

*Moscato d'Asti Villa Giada*

### **La Torta della Festa**

Chantilly **oppure** Millefoglie **oppure** meringata

Il buffet di dolci, biscotti e caramelle

Caffè espresso 100% arabica

*Il prezzo comprende tutto il menu descritto,  
acqua, un quarto di vino a persona e una coppa di moscato a persona*

**€ 45,00 a persona**

**AERRE BANQUETING srl**

23897 Viganò Brianza (LC) - Via XXIV Maggio, 13 - Tel. 039.9211410 - Fax 039.9211400

Responsabile di One Off 345.14125.27

[oneoff@icucinieri.it](mailto:oneoff@icucinieri.it) - [www.icucinieri.it](http://www.icucinieri.it)



## *Elite Party*

*Bollicine di Prosecco selezione "I Cucinieri"*

*Nero d'Avola Roceno*

*Acqua minerale frizzante e naturale*

### **Il Grande Buffet**

Pagnotta del Contadino con  
Salame nostrano, Mortadella con pistacchi, Salsiccia piccante  
Prosciutto di Parma con pan brioche  
Pomodori secchi, Sott'aceti  
Carni bianche con crema di tonno e capperi  
Torta salata, Focaccia al rosmarino  
Formaggi italiani freschi ed affinati, pani assortiti e mostarde

### **I Bicchierini**

Spuma di melanzane con stracciatella di bufala e gocce di pomodoro  
Crema di piselli con gamberetti al bacon  
Insalatina di quinoa al curry con verdure primaverili

### **Il primo piatto caldo**

Risotto solare agli stimmi di Zafferano

### **Il secondo**

Culatello di maiale stufato al vino bianco e aroma al timo  
Pure di patate e piselli

*Moscato d'Asti Villa Giada*

### **La Torta della Festa**

Chantilly **oppure** Millefoglie **oppure** Meringata

Il buffet di dolci, biscotti e caramelle

Caffè espresso 100% arabica

*Il prezzo comprende tutto il menu descritto,  
acqua, un quarto di vino a persona e una coppa di moscato a persona*

**€ 48,00 a persona**

**AERRE BANQUETING srl**

23897 Viganò Brianza (LC) - Via XXIV Maggio, 13 - Tel. 039.9211410 - Fax 039.9211400

Responsabile di One Off 345.14125.27

[oneoff@icucinieri.it](mailto:oneoff@icucinieri.it) - [www.icucinieri.it](http://www.icucinieri.it)



Viganò Brianza 2018

## Condizioni Generali

Il prezzo, calcolato su un minimo di almeno 25 presenze, comprende:

- il menu descritto
- i vini e le Bollicine descritte nella misura max complessiva di un quarto di bottiglia a persona
- una coppa di Moscato
- tavoli quadrati e rettangolari con relative seggiole
- vasellame, cristalleria, posateria argento, vassoi, e tutto quanto necessario al menu
- locali di ONE Off come da sopraluogo
- filo diffusione
- iva 10%

### Non sono compresi:

- vini e pietanze diverse da quelle descritte (siamo a disposizione per proposte differenti e preventivi)
- ulteriori consumazioni oltre a quelle previste
- tovagliato in fiandra di cotone a € 2,00 a persona
- allestimento floreali
- l'installazione di microfono
- eventuali ore straordinarie del personale
- locali di ONE Off in esclusiva solo per Voi
- e tutto quanto non chiaramente specificato.

Resta inteso che ci riterremo impegnati nei Vostri confronti solo dopo il versamento di una caparra confirmatoria e che sarà indispensabile confermarci almeno sette giorni prima **il numero minimo garantito delle presenze**, su cui si effettuerà il conteggio finale.

Pagamento: 30% al momento della prenotazione insieme ai dati a noi necessari per emettere documento fiscale (intestazione, indirizzo, codice fiscale o partita iva), saldo alla data di effettuazione del servizio.

### Inoltre siamo in grado di offrirVi i seguenti accessori:

- confetti
- parcheggiatore
- addetta al riordino delle toilette con tutto il necessaire (salviette in cotone, dosasapone, candele profumate, profuma ambiente)
- sedie di diversi modelli da quelle esistenti

.... siamo a disposizione per qualsiasi necessità

**AERRE BANQUETING srl**

23897 Viganò Brianza (LC) - Via XXIV Maggio, 13 - Tel. 039.9211410 - Fax 039.9211400

Responsabile di One Off 345.14125.27

[oneoff@icucinieri.it](mailto:oneoff@icucinieri.it) - [www.icucinieri.it](http://www.icucinieri.it)