



Basilico Party

Bollicine di Prosecco selezione "I Cucinieri"

Vino Rosso: Nero d'Avola Roceno

Acqua minerale frizzante e naturale

Il Grande Buffet

Pane Campagnolo con

Salame nostrano, Mortadella con pistacchi, Salsiccia piccante

Coppa Piacentina con chips di pane pugliese

Funghi trifolati sott'olio, giardiniera di verdure

Hummus di ceci con ananas e olio al rosmarino

Formaggi italiani freschi ed affinati, pani assortiti, mostarde, confetture e miele

Focaccia all'olio extravergine di oliva e scaglie di sale

Grissini stirati a mano

Le miniature calde

Zuppetta di lenticchie e polpo

Flan di ricotta e spinaci con mandorle tostate

Cocottina di polenta al grano saraceno con salsiccia alla Monzese

Il primo piatto

Risotto cremoso allo Champagne con sugo di filetto

Moscato d'Asti naturale d'Asti Villa Giada

La Torta della Festa (una a scelta tra le seguenti)

Chantilly oppure Diplomatica oppure Frolla di cioccolato e pere oppure Millefoglie oppure Desirée

Caffè espresso 100% arabica

€ 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 - www.icucinieri.it



Rosmarino Party

Bollicine di Prosecco selezione "I Cucinieri"

Vino Rosso: Nero d'Avola Roceno

Acqua minerale frizzante e naturale

Il Grande Buffet

Pane Campagnolo con

Salame nostrano, Mortadella con pistacchi, Salsiccia piccante

Coppa Piacentina con chips di pane pugliese

Funghi trifolati sott'olio, giardiniera di verdure

Mousse di carciofi con bacon

Hummus di ceci con ananas e olio al rosmarino

Formaggi italiani freschi ed affinati, pani assortiti, mostarde, confetture e miele

Focaccia all'olio extravergine di oliva e scaglie di sale

grissini stirati a mano

Le miniature calde

Zuppetta di lenticchie e polpo

Flan di ricotta e spinaci con mandorle tostate

Cocottina di polenta al grano saraceno con salsiccia alla Monzese

Cotolettine di pollo

Torta salata con peperoni e Robiola

Il primo piatto

Risotto mantecato ai sapori (funghi) e profumi del bosco

Moscato d'Asti naturale d'Asti Villa Giada

La Torta della Festa (una a scelta tra le seguenti)

Chantilly oppure Diplomatica oppure Frolla di cioccolato e pere oppure Millefoglie oppure Desirée

Il Buffet dei dolci e dei biscotti

Esempio dei dolci 3 tipi a scelta tra i seguenti: Tiramisù, Bonet con Amaretti, Montebianco, Bavarese ai cachi, Bavarese al the verde, bergamotto e mango (secondo disponibilità)

Caffè espresso 100% arabica

€ 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 - www.icucinieri.it



Origano Party

Bollicine di Prosecco selezione "I Cucinieri"

Vino Rosso: Chianti Classico Colli Senesi

Acqua minerale frizzante e naturale

Il Grande Buffet

Pane Campagnolo con

Salame nostrano, Mortadella con pistacchi, Salsiccia piccante

Coppa Piacentina con chips di pane pugliese

Funghi trifolati sott'olio, giardiniera di verdure

Alici Marinate

Mousse di carciofi con bacon

Hummus di ceci con ananas e olio al rosmarino

Formaggi italiani freschi ed affinati, pani assortiti, mostarde, confetture e miele

Focaccia all'olio extravergine di oliva e scaglie di sale

Grissini stirati a mano

Le miniature calde

Zuppetta di lenticchie e polpo

Flan di ricotta e spinaci con mandorle tostate

Cocottina di polenta al grano saraceno con salsiccia alla Monzese

Torta salata con peperoni e Robiola piemontese

Cotolettine di pollo

Verdure fritte in Tempura

Il primo piatto

Risotto solare agli stimmi di Zafferano

Moscato d'Asti naturale d'Asti Villa Giada

La Torta della Festa (una a scelta tra le seguenti)

Chantilly oppure Diplomatica oppure Frolla di cioccolato e pere oppure Millefoglie oppure Desirée

Il Buffet dei dolci, dei biscotti e delle caramelle

Esempio dei dolci 3 tipi a scelta tra i seguenti: Tiramisù, Bonet con Amaretti, Montebianco,

Bavarese ai cachi, Bavarese al the verde, bergamotto e mango (secondo disponibilità)

Caffè espresso 100% arabica

€ 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 - www.icucinieri.it



Timo Selvatico Party

Bollicine di Prosecco selezione "I Cucinieri"

Vino Rosso: Chianti Classico Colli Senesi

Acqua minerale frizzante e naturale

Il Grande Buffet

Pane Campagnolo con
Salame nostrano, Mortadella con pistacchi, Salsiccia piccante
Coppa Piacentina con chips di pane pugliese
Funghi trifolati sott'olio, giardiniera di verdure
Alici Marinate Grissini stirati a mano Mousse di carciofi con bacon
Hummus di ceci con ananas e olio al rosmarino
Formaggi italiani freschi ed affinati, pani assortiti, mostarde, confetture e miele
Focaccia all'olio extravergine di oliva e scaglie di sale

Le miniature calde

Zuppetta di lenticchie e polpo
Flan di ricotta e spinaci con mandorle tostate
Torta salata con peperoni e Robiola piemontese

Il primo piatto

Risotto alla zucca e gorgonzola, pistacchi al sale

Il piatto principale

Tenerissimo manzo cotto a lungo con olio extravergine di oliva e verdure,
polenta macinata al mulino di pietra

Moscato d'Asti naturale d'Asti Villa Giada

La Torta della Festa (una a scelta tra le seguenti)

Chantilly oppure Diplomatica oppure Frolla di cioccolato e pere oppure Millefoglie oppure Desirée

Il Buffet dei dolci, dei biscotti e delle caramelle

Esempio dei dolci 3 tipi a scelta tra i seguenti: Tiramisù, Bonet con Amaretti, Montebianco,
Bavarese ai cachi, Bavarese al the verde, bergamotto e mango (secondo disponibilità)

Caffè espresso 100% arabica

€ 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 - www.icucinieri.it



Viganò Brianza – autunno inverno 2018/2019

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 a persona
- 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
- decorazioni floreali
- 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 - www.icucinieri.it