



Italiano



ZANARDELLI CATERING

enjoy emotions
SINCE 1987



Breakfast

Servizio a buffet. Orario 9.00 - 11.45



Bevande

- Caffè espresso Lavazza
- Cappuccino
- Thè caldo in thermos
- Spremute arancia, ananas
- Acqua minerale naturale, gassata

Mini croissanteria

- Girelle all'uvetta
- Pain chocolate
- Croissant di crema
- Croissant alla marmellata
- Mini muffin alla marmellata di albicocca

Biscotteria assortita

- Frolle alla marmellata
- Lingue di gatto ai granelli di zucchero
- Biscottini ripieni alla marmellata di fico
- Minifrollini alla ciliegia



Antipasti

Servizio a buffet. Orario 11.45 - 15.30



Corner salumeria

- Coppa Piacentina stagionata
- Salame nostrano
- Crudo di Parma
- Bresaola della Valtellina

Corner formaggi

- Grana padano
- Asiago stagionato
- Formaggella dolce delle valli
- Mostarde assortite di ananas, pesca, zucca allo zenzero

Corner del fornaio

- Pane Carasau infornato agli aromi
- Grissini all'olio lacustre
- Focacce e pane fresco

Corner di verdure e insalate

- Giardiniera di verdure
- Insalata misticanza fresca
- Olive verdi di Cerignola
- Pomodorini secchi all'olio di frantoio



Lunch

Servizio a buffet. Orario 11.45 - 15.30



Primi piatti caldi

Primi piatti gratinati a rotazione nei giorni di fiera, una tipologia per giornata in chaffing dish*

- Lasagne alla Bolognese
- Pizzoccheri light alla Valtellinese
- Gnocchi gratinati alla Fiorentina
- Lasagnette alla verdure
- Crespelle alla Valdostana
- Melanzane alla Parmigiana

In alternativa

Primi piatti freddi

Primi piatti freddi a rotazione nei giorni di fiera, una tipologia per giornata:

- Insalata di orzo con verdure croccanti e tonno
- Insalata classica di riso con formaggio e prosciutto
- Insalata di riso nero "Venere" con zucchine melanzane carote
- Roast-beef e scaglette di grana padano
- Vitello in salsa tonnata
- Caprese di bufala, basilico di San Remo e pomodoro ramato

Frutta

- Fresca di stagione

Vini di nostra selezione

- Franciacorta brut
- Valpolicella rosso D.O.C
- Lugana D.O.C.

Bevande

- Coca Cola light

**Attrezzatura in acciaio per mantenere i cibi a 70 gradi per parecchie ore.*



Open Bar

Servizio a buffet. Orario 15.30 - 18.00



Bevande

- Caffetteria completa
- Spritz Aperol
- Bibite e succhi

Biscotteria

Aperitivo moment

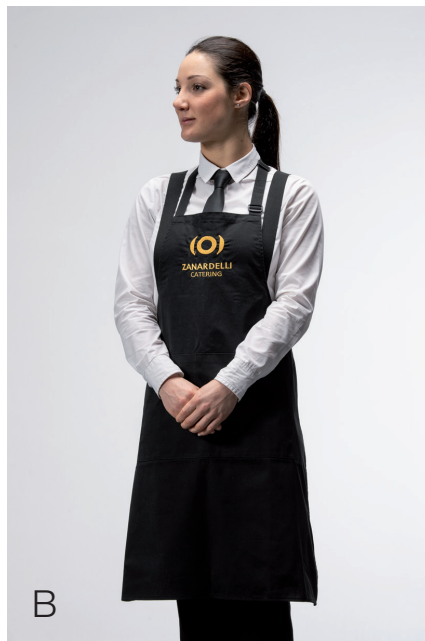
- Salame, grana, olive, salatini, pizzette, patate chips etc.





Abbigliamento

A scelta per il servizio in sala





Bio



Da nostra fornitura iniziale

Piatti, bicchieri, posate, contenitori e tovagliato sono realizzati in materiali 100% biologici e compostabili.

- Bicchieri in policarbonato per vini e spumanti
- Bicchieri per acqua e succhi BIO
- Tazzine caffè BIO
- Posateria BIO
- Tovagliolino BIO
- Piatti in polpa di cellulosa
- Vassoio in melamina bianco di diverse misure



Condizioni Generali

Segue indicazione di servizio supporto catering che potremo con Voi e per Voi realizzare. Serviremo i Vostri ospiti nell'area accoglienza, realizzando le preparazioni in uno spazio (cucina) di servizio comunicante, appartato ed opportunamente attrezzato, e se possibile con uscita riservata posta nel retro della zona uso cucina.

Tale servizio verrà effettuato con orari 08.30 - 18.00 da 1 cameriere/a professionista e 1 chef di cucina, che saranno operativi dal giorno prima dell'apertura fino alla chiusura, indosseranno la divisa professionale (a scelta fra 4 divise) e parlerà inglese per contesto catering di competenza.

A carico del Cliente

- PASS per entrata personale
(Pass espositori, per entrare prima del pubblico e poter preparare)
- PASS per allestimento e disallestimento,
- PASS per parcheggio furgone adiacente il padiglione espositivo.
(Serve da magazzino e deve essere richiesto direttamente dall'espositore)

- Spazio dedicato uso cucina e stoccaggio alimenti minimo mq 15
- Frigorifero 500 L, misure 70x155x 7 cm, alimentazione 230 V, 0.7 kw
- Scaffalatura materiale lavabile da mt1 con 4/5 piani
- Lavastoviglie con allacciamento idrico, necessaria per lo stovigliame in ceramica .
misure 60x82x 60 cm, alimentazione 230 V , 3.2 kw, caratteristiche 2+ cestelli bicchieri/piatti, detersivi e brillantante
- Banco bar / buffet per svolgimento servizio munito di presa per macchina caffè
- Corrente elettrica per macchinari
- Punto acqua e Lavandino 2 vasche misure 100x85x50 cm, alimentazione 230 V, 2 kw
- Piani d'appoggio altezza 80 cm almeno di mt 2
- L'allestitore deve prevedere i Ns consumi con quadro elettrico H.24, adatto mediante prese multiple



con posizione da definire, sarà inviato direttamente all'allestitore tutte le specifiche e assorbimenti per ogni tipologia di attrezzatura.

Allestimento cucina con Ns attrezzature

- Macchina caffè espresso
- Cappuccinatore
- Forno a convezione
- Freezer
- Affettatrice
- Attrezzatura da cucina

Segue allegato con specifiche assorbimenti e ingombri

Da Ns fornitura iniziale

- Bicchieri in mezzocristallo per vini e spumanti *
- Bicchieri per acqua e succhi BIO
- Tazzine caffè BIO
- Tovagliolino BIO
- Posateria in acciaio *
- Piatti in porcellana *
- Vassoio in melamina bianco in diverse misure
- Alzate in vetro con campana per biscotteria e brioches
- Automezzo
- Alloggio alberghiero

*Indispensabile noleggio lavastoviglie, diversamente materiale usa e getta

I macchinari e attrezzature date in dotazione per il servizio sono standart, qualsiasi diversa richiesta deve essere fatta in fase di preventivo e sarà da concordarsi come costo a parte.

Gli alimenti da noi proposti e somministrati potrebbero contenere degli elementi allergeni.



Il preventivo sarà calcolato in base al numero degli ospiti riportati in prima pagina.
Se il numero dovesse essere inferiore la Zanardelli Catering non può in alcun modo essere responsabile della mancata presenza delle persone per le quali si è ordinato, contrariamente se si supera la tolleranza del 10% verrà calcolato un importo pari al solo costo del food- beverage, salvo che l'affluenza non superi il sostenimento del servizio con il personale previsto.

Da conteggiarsi a parte:

- Iva
- Cameriere, hostess in aggiunta se richiesto € 280.00 a giornata
- Eventuali permessi fiera
- Quanto sopra non espressamente citato

Vi ricordiamo la nostra disponibilità ad incontrare anche affluenze superiori a quelle inizialmente preventivate.

Nella speranza di aver fatto cosa gradita, restiamo in attesa di vostre eventuali richieste personali.

Fausto Zanardelli
chef executive

ZANARDELLI CATERING Srl
UNIPERSONALE

Via Garibaldi, 30
25082 Botticino (BS) - Italia
t. +39 030 5232797
f. +39 030 5232797

P.IVA Italia IT03491650986
P.IVA Germania DE304384740
Capitale sociale € 70.000=i.v.
C.C.I.A.A. di Brescia N. 538661 R.E.A.

catering@zanardellicatering.it
zanardellicatering@pec.it
zanardellicatering.it