



Italiano



ZANARDELLI CATERING

*enjoy emotions*  
SINCE 1987



## Breakfast

Servizio a buffet. Orario 9.00 - 11.45



### Bevande

- Caffè espresso Illy
- Caffè decaffeinato e orzo
- Cappuccino
- Thè caldo in filtro
- Spremute arancia, ananas
- Succhi di frutta e verdura con estrattore di frutta a freddo
- Acqua minerale naturale, gassata

### Mini Danesine

- Sfoglia ai lamponi
- Sfoglia alla crema
- Treccia di mele e noci
- Mini krapfen alla crema
- Mini muffin al cioccolato e vaniglia
- 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
- Canestrelli
- Occhi di bue alla marmellata di albicocca



## Antipasti

Servizio a buffet. Orario 11.45 - 15.30



### Corner salumeria

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

### Corner formaggi

- Grana padano
- Asiago stagionato
- Latteria d'alpeggio
- 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 sottaceti

- Olive verdi di Cerignola
- Carciofi sott'olio alla romana
- Giardiniera di verdure assortite
- Insalata misticanza fresca
- Zucchine in agrodolce



## 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\*:

- Paccheri alla crema di pomodoro olive taggiasche e pecorino romano
- Scialatielli al pomodoro fresco basilico e peperoncino
- Strigoli al pesto leggero e pinoli tostati
- Lasagnette alla verdure
- Risotto mantecato ai pistilli di zafferano
- Garganelli alla bolognese

### In alternativa

### Primi piatti freddi

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

- Insalata di orzo con polipo profumato al rosmarino
- Insalata di riso nero "Venere" con zucchine melanzane carote
- Cous cous di quinoa al profumo di curry e verdure croccanti
- Vitello in salsa tonnata
- Orzotto con tonno zucchine e mozzarella
- Caprese di bufala, basilico di San Remo e pomodoro ramato

### Dessert e frutta

- Torte da credenza a rotazione: mele, pere e cioccolato, mandorle, ricotta, limone.
- Composta di frutta fresca di stagione acquistata sul posto

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



## Beverages

Servizio a buffet. Orario 11.45 - 15.30



### Vini di nostra selezione

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

### Bevande

- Coca Cola light
- Birra Porretti\*
- Nastro Azzurro\*
- Menabrea\*

*\*Servite in bottiglia.*



## Open Bar

Servizio a buffet. Orario 15.30 - 18.00



### Bevande

- Caffetteria completa
- Spritz Aperol
- Spritz Campari
- Bibite e succhi

### Biscotteria

#### Aperitivo moment

- Crostoni di pane toscano con finocchiona
- Bruschette al pomodoro fresco e origano
- Schegge di grana e salame nostrano
- Sfoglie di verdure tiepide
- Pizzette e acciughe del Cantabrico

## Sweet Time

Servizio a buffet. Orario 16.00 - 16.30

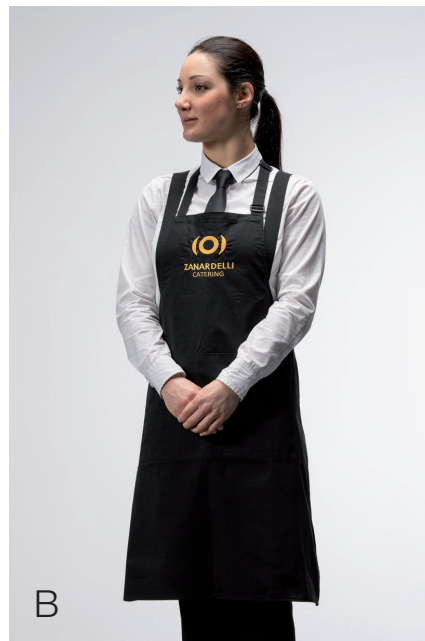


Verranno cotti al momento dei cannoncini di sfoglia, e riempiti con crema/nutella direttamente davanti al cliente, la tempistica dura 30 min e sarà alternato con crostatine di frutta fresca sempre a vista.



## 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 3 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 parleranno 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
- Piani d'appoggio altezza 80 cm almeno di mt 2
- Scaffalature in materiale lavabile da mt 1 con 4/5 ripiani
- Punto acqua e Lavandino 2 vasche misure 100x85x50 cm, alimentazione 230 V, 2 kw
- Frigorifero 500 L, misure 70x155x 7 cm, alimentazione 230 V, 0.7 kw
- 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
- Macchina del ghiaccio con allacciamento idrico, soprattutto per il periodo estivo
- Banco bar / buffet per svolgimento servizio e munito di presa per macchina caffè
- Corrente elettrica per macchinari
- L'allestitore deve prevedere i Ns consumi con un quadro elettrico H.24, adatto mediante prese multiple



con posizioni 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
- Estrattore a freddo
- Forno convezione 6 teglie
- Freezer
- Affettatrice
- Pentolame
- Varie piastre a induzione
- Cuocipasta
- Attrezzatura da cucina varia
- Segue allegato con specifiche

#### **Da nostra fornitura iniziale**

- Bicchieri mezzocristallo\*
- Tazzine caffè in ceramica\*
- Posateria in argento\*
- Piatti porcellana \*
- Tovagliolino BIO
- Vassoio in melamina di diverse misure
- Alzate in vetro con campana per la biscotteria
- Automezzo
- Alloggio alberghiero

\*Indispensabile noleggio lavastoviglie in fiera e relativo allacciamento

I macchinari e attrezzature date in dotazione per il servizio sono standard, 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 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 future comunicazione in relazione ai Vostri 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