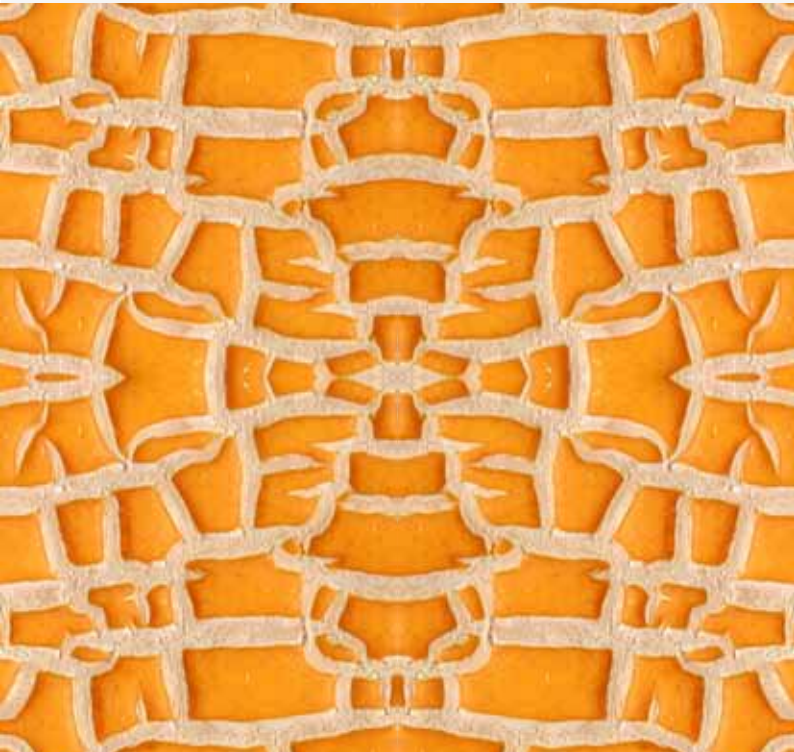




First Class



*First Class è un'idea unica, esclusiva e preziosa: l'esperienza di un ristorante direttamente in fiera, all'interno del vostro spazio espositivo per i vostri clienti.*

*First Class è un appuntamento immancabile per tutti i Vs ospiti in qualsiasi esposizione, sia in Italia che all'estero, un viaggio attraverso i gusti della cucina classica italiana, preparati in loco dallo Chef Fausto Zanardelli e il suo prezioso staff, con gesti attenti e servizio impeccabile.*

## **SERVIZI**

### **"RISTORANTE"**

*ore 12.00/15.30*

### **FOOD & BEVERAGE**

*Servizio a buffet.*

*ore 8.30/11.45*

### **PASTICCERIA SALATA**

*ore 11.45/15.30*

### **SWEET TIME**

*ore 16.30/17.00*

### **APERITIVO MOMENT**

*ore 17.00/18.00*

### **OPEN BAR**

*A disposizione per tutta la giornata*



## MENÙ GIORNO 1

### ANTIPASTO ALL'ITALIANA

---

Salumi e formaggi della tradizione italiana e giardiniera alla piemontese

### PRIMI PIATTI

---

Timballo di pasta fresca gratinato alle verdure croccanti

Strigoli di pasta fresca alla genovese e pinoli tostati

### SECONDI PIATTI

---

Bresaola di punta d'anca IGT e pomodorini confit

Riso nero "Venere" verdure e mozzarella

### DESSERT

---

Torta di mele

### FRUTTA

---

Ananas al naturale

### VINI

---

Franciacorta Brut "Purabolla"  
Camossi Erbusco

Lugana "Le Fornaci" DOC  
Tommasi

Botticino "Riserva" DOC  
Maccaboni

Moscato d'Asti DOCG  
Dogliotti 1870

### ACQUA

---

San Pellegrino  
Panna

### CAFFÈ

---

espresso



## MENÙ GIORNO 2

### ANTIPASTO ALL'ITALIANA

---

Salumi e formaggi della  
tradizione italiana e giardiniera  
alla piemontese

### PRIMI PIATTI

---

Lasagnetta alla bolognese

Scialatielli di Gragnano  
alla crema di pomodorini  
del Vesuvio e  
scaglie di pecorino stagionato

### SECONDI PIATTI

---

Rollè di manzetta rovatese e  
asparagi all'agro

Insalata caprese rivisitata  
con pomodori confit,  
mozzarella vaccino, olive  
taggiasche e acciuga di Sicilia

### DESSERT

---

Gelato di lamponi

### FRUTTA

---

Ananas al naturale

### VINI

---

Franciacorta Brut "Purabolla"  
Camossi Erbusco

Lugana "Le Fornaci" DOC  
Tommasi

Botticino "Riserva" DOC  
Maccaboni

Moscato d'Asti DOCG  
Dogliotti 1870

### ACQUA

---

San Pellegrino  
Panna

### CAFFÈ

---

espresso

## MENÙ GIORNO 3

### ANTIPASTO ALL'ITALIANA

---

Salumi e formaggi della  
tradizione italiana e giardiniera  
alla piemontese

### PRIMI PIATTI

---

Crespelle gratinate agli  
asparagi e formaggi dolci

Tartare di salmone e fiori di  
cappero

### SECONDI PIATTI

---

Vitello tonnato  
alla piemontese

Couscous  
di verdure croccanti

### DESSERT

---

Tartelletta di frutta fresca  
e crema inglese

### FRUTTA

---

Ananas al naturale

### VINI

---

Franciacorta Brut "Purabolla"  
Camossi Erbusco

Lugana "Le Fornaci" DOC  
Tommasi

Botticino "Riserva" DOC  
Maccaboni

Moscato d'Asti DOCG  
Dogliotti 1870

### ACQUA

---

San Pellegrino  
Panna

### CAFFÈ

---

espresso

## MENÙ GIORNO 4

### ANTIPASTO ALL'ITALIANA

---

Salumi e formaggi della  
tradizione italiana e giardiniera  
alla piemontese

### PRIMI PIATTI

---

Pennette al grano duro  
di Altamura " Vicidomini"  
all'amatriciana

Pappa al pomodoro  
alla toscana

### SECONDI PIATTI

---

Polipo in umido  
alla ligure

Tartare di fassona  
e pinoli tostati

### DESSERT

---

Cannoncino di sfoglia  
croccante e crema

### FRUTTA

---

Ananas al naturale

### VINI

---

Franciacorta Brut "Purabolla"  
Camossi Erbusco

Lugana "Le Fornaci" DOC  
Tommasi

Botticino "Riserva" DOC  
Maccaboni

Moscato d'Asti DOCG  
Dogliotti 1870

### ACQUA

---

San Pellegrino  
Panna

### CAFFÈ

---

espresso



## MENÙ GIORNO 5

### ANTIPASTO ALL'ITALIANA

---

Salumi e formaggi della  
tradizione italiana e giardiniera  
alla piemontese

### PRIMI PIATTI

---

Melanzane  
alla parmigiana

Spaghetti al pomodoro e  
basilico

### SECONDI PIATTI

---

Carne salata alla trentina  
e scaglette di Grana Padano

Orzotto perlato con polipo  
profumato al rosmarino

### DESSERT

---

Torta sbrisolona  
mantovana

### FRUTTA

---

Ananas al naturale

### VINI

---

Franciacorta Brut "Purabolla"  
Camossi Erbusco

Lugana "Le Fornaci" DOC  
Tommasi

Botticino "Riserva" DOC  
Maccaboni

Moscato d'Asti DOCG  
Dogliotti 1870

### ACQUA

---

San Pellegrino  
Panna

### CAFFÈ

---

espresso

## FOOD & BEVERAGE

*Servizio a buffet - ore 8.30/11.45*

- Caffè espresso
- Caffè decaffeinato e orzo
- Cappuccino
- Thè caldo in filtro
- Spremute arancio ananas
- Succhi di frutta e verdura con estrattore di frutta a freddo
- Acqua min-gas

### **Mini croisanteria "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 alla granella di zucchero
- Biscottini ripieni alla marmellata
- Minifrollini alla ciliegia
- Canestrelli
- Occhi di bue alla marmellata di albicocca

## PASTICCERIA SALATA

*ore 11.45/15.30*

- Croissant salati al prosciutto cotto e lattuga
- Mini sandwich classici
- Sfoglie di verdure
- Paninetti al latte farciti con mortadella di Bologna
- Treccie di sfoglia e spinaci
- Fagottini al prosciutto e formaggio

### **Beverage**

- Franciacorta brut      Purabolla Erbusco
- Lugana Tommasi      "Le Fornaci"
- Coca cola
- Aranciata
- Birra in bottiglia



## SWEET TIME

ore 16.30/17.00

Verranno cotti al momento dei cannoncini di sfoglia,  
e riempiti con crema / nutella direttamente davanti al cliente.

## APERITIVO MOMENT

ore 17.00/18.00

- Spritz Aperol
- Spritz Campari
- Franciacorta brut Purabolla Erbusco
  
- Bruschette al pomodoro fresco e origano
- Schegge di grana
- Salame nostrano al coltello
- Taralli artigianali
- Pizzette appetitose
- Patatine cips

## OPEN BAR

*A disposizione per tutta la giornata*

- Caffè espresso
- Caffè decaffeinato e orzo
- Cappuccino
- Thè caldo in filtro
- Spremute arancio ananas
- Succhi di frutta e verdura con estrattore di frutta a freddo
- Acqua min-gas
- Bibite
- Birra

## Condizioni Generali

In funzione all'affluenza complessiva indicata di ospiti giornalieri per i servizi

**Ospiti per tutta la giornata colazioni, finger food, aperitivo: Px 80/120**  
**Orario dalle 08.30 alle 18.00**

**Ospiti per giornata zona ristorante "First Class": Px 80/100**  
**Orario dalle 12.00 alle 15.30**

Segue indicazione di servizio supporto catering che potremo con Voi e per Voi realizzare.

Serviremo i Vostri ospiti nell'area riservata "**Ristorante**" opportunamente attrezzata con tavoli quadrati da 4 persone (cm80x80) e relative sedie, realizzando le preparazioni in una cucina di servizio comunicante (se possibile con pass a vista sala ristorante da cm 120 x 80 e minimo di 15 mq), opportunamente attrezzata con Ns attrezzature, con uscita riservata direttamente sui corridoi, il servizio sarà al tavolo con menù stampato diverso da giorno in giorno, con presa comanda da parte del responsabile di sala, con servizio al piatto, i vini saranno serviti a bicchiere.

Tale servizio **First Class** verrà effettuato con orari **12.00 / 15.30 da 4 cameriere/a professionista, 2 chef di cucina**, che saranno operativi dal giorno prima dell'apertura fino alla chiusura, indosseranno la divisa professionale e parleranno inglese per contesto catering di competenza.

Il servizio open bar con colazioni, snack, aperitivi, caffetteria, soft drink etc. sarà effettuato dall'apertura alla chiusura fiera con orario continuato e seguirà la cronologia delle tipologie di food & beverage come da offerta.

Il personale impiegato sarà lo stesso del servizio First Class, con la sola differenza che dalle **12.00 alle 15.30** sarà gestito da **1 solo cameriere/a di servizio**, mentre gli altri **3 camerieri/e** saranno esclusivamente a servizio per la sala ristorante.

## **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)
- Eventuale pass e parcheggio per furgone refrigerato con attacco corrente
- 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
- Allacciamenti idrici ed elettrici per cuocipasta di ns fornitura
- Allacciamenti idrici ed elettrici per macchina caffè
- Corrente elettrica per macchinari  
(l'allestitore deve prevedere i Ns consumi con un quadro elettrico adatto mediante prese multiple con posizioni da definire, \*vedi specifiche in allegato )
- Banco bar per svolgimento servizio e munito di presa per macchina caffè

## **Allestimento cucina con nostre attrezzature:**

- Forno convezione 6 teglie
- Cuocipasta
- Macchina caffè espresso
- Frigorifero
- Freezer
- Affettatrice
- Varie piastre a induzione
- Segue allegato con specifiche

## **Da nostra fornitura iniziale:**

- Bicchieri BIO per acqua e succhi
- Bicchieri mezzocristallo per vino e spumante
- Tovaglioli in cotone bianco "Cotton Eat"
- Tazzine caffè in porcellana
- Posateria in acciaio, imbustate
- Tovaglietta quadrata cm 80 x 80
- Piatti porcellana di diverse misure per tipologia di pietanza
- Materiale vario da cucina (vedi elenco attrezzature)
- Automezzi
- Trasporto
- Alloggio alberghiero per tutto il personale

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.