

Faenza 01 dicembre 2010

Oggetto: preventivo per **MATRIMONIO** presso ???? in data ??? dalle ore ???

Gentili Sigg. ri,

la nostra proposta risponde alla vostra richiesta di preventivo e segue le indicazioni insieme concordate. Le persone previste per il convivio sono circa ??? (da confermare 7 giorni prima dell'evento)

Il nostro è un lavoro artigianale caratterizzato da una grande attenzione ai prodotti del territorio, al rispetto delle stagioni ma soprattutto ad un'attenzione speciale che vuole permettere alle persone con disagio di essere introdotte in un'esperienza nuova e positiva attraverso un servizio di ristorazione fatto in gruppo, per creare relazioni, integrazione sociale, autostima, gusto del fare e acquisizione di un lavoro. Per tale motivo vi chiediamo di capire eventuali variazioni che saranno per voi garanzia di freschezza, genuinità dei prodotti che mangerete e vera artigianalità.

Aperitivo

Tiberiacum spumante Brut - Consorzio il Bagnacavallo
Alici dell'Adriatico marinate al profumo di salvia ananas e crescione
Gamberoni rossi marinati su insalata di finocchio e arance
Carpaccio di piovra e purè di rapa bianca
Cozze Clamard
Uomini nudi fritti con rucola e aceto balsamico tradizionale di Modena

Antipasti

Mazzancolle dell'Adriatico al timo su fagioli Borlotti tiepidi marinati
Zuppetta di vongole di valle e porri

Primi

Risotto al nero con gamberi e calamaretti alle erbe di Casola
Curzul con scorfano olive nere e pomodorini

Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli

Secondi

Filetto di Spigola d'amo alle erbe con burro acido

Insalata novella e punte di asparagi, crostini con salsa allo yogurt di Casola e bottarga

Anguilla arrosto in salsa all'aceto e timo
Sformatino di patate e mousse di carciofi

Dessert

Minestrone di frutta, gelato al pistacchio di Bronte

Le bevande

Suppergiù - Stefano Berti
Blanc di Rosenere - Drei Donà
Asti spumante - Cascina Fonda

Caffè
Amari dei monaci camaldolesi
Limoncello
Nocino
Grappa

Il preventivo è di ?????? a **persona incluso IVA 10%**.

I bambini fino a 3 anni non pagano, i bambini da 3 a 8 pagano la metà

A conferma anticipo del 30%

Saldo al termine del servizio

Al preventivo è possibile aggiungere:

- Pasticceria mignon artigianale a fine pasto: € 2,00 a persona
- Finger di semifreddi e mousse € 4,00 a persona
- Carretto del gelato vedi allegato
- Torta nuziale come da allegato
- American bar a fine pasto: € 200,00 + € 1,00 a persona
- Vini a bottiglia: vedi allegato
- Sedie thonet: € 2,5 cad.

**Cooperativa sociale
Botteghe e Mestieri**
soc. coop. arl.

Via Tebano, 150
48018 Faenza RA
Italy

tel. 0546 47025
fax 0546 47058

www.botteghemestieri.it
info@botteghemestieri.it

C.F./P.IVA/R.I. 02188610394
R.E.A. 179367

Albo coop. n. A117491
sez. mut. prev. di diritto



bottega san Michele
alimenti di qualità



bottega san Giuseppe
legno e rottame



bottega di Casa Novella
artigianato e bomboniere

- Vestine per sedie thonet: € 4,00 cad.
- Sedia design bianca: € 3,50 cad.
- Sedia americana con cuscino: € 6,00 cad.
- Sedia Kartell "la Marie" (trasparente): € 11,00 cad.
- Tavoli tondi 160 cm: € 9,50 cad.
- Bomboniere con sconto del 20% sul prezzo di listino

Sono esclusi dal preventivo il servizio di allestimento floreale, musicale e di illuminazione.

Nel ricordarvi che questa è una proposta di preventivo e che dunque sono ben accetti suggerimenti e richieste di variazioni, Vi ringraziamo per la preferenza.

Claudio Mita

Botteghe e Mestieri