

Faenza 08 novembre 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

Aperitivo analcolico

Succhi di frutta

Chinotto

Cedrata

Scaglie di Parmigiano Reggiano con aceto di Modena

Crescioncini ripieni di ricotta e spinaci

Cous cous vegetariano al finocchietto selvatico

Erbazzone

Praline di ricotta alle erbe aromatiche

Praline di ricotta ai pistacchi

Primi

Mezzelune di patata con scalogno e scaglie di pecorino

Risotto allo zafferano

Secondi a buffet

Angolo formaggi

Scuacquerone e rucola

Formaggino trelatti

Tomini piemontesi caldi

Taleggio

Gorgonzola dolce

Formaggio stagionato di capra

Pecorino stagionato in fieno

Marmellate delle Monache di Vitorchiano

Fichi caramellati

Selezione di mieli dell'apiario Bendettino di Finale Ligure

Angolo Fritti

Mozzarelline fritte

Verdure pastellate

Angolo Vegetariano

Melanzane alla parmigiana

Cipolle di Tropea caramellate

Verdure di stagione al vapore

Panetteria

Piadina romagnola

Panino di segale

Panino nero ai 5 cereali

Pane toscano

Pane per celiaci

Dessert

Semifreddo al lime

Torta alle noci

Meringa ai Marroni di Campiuno

Strudel di mele

Bevande

Bianco Colli Imola - Tramosasso

Rosso Colli Imola - Tramosasso

Caffè

Amari dei Monaci

Grappa

Nocino delle monache di Valserena

Limoncello

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.
- 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.
- 2° calice per vino: € 0,50 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