

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 Americano
Succhi di frutta assortiti
Pignoletto spumante - Vigne del Rapace
Spuma di cedrata
Chinotto
Acqua naturale e frizzante

A buffet

Fritto misto di verdure pastellate
Olive all'ascolana

Insalata di orzo con capperi, olive nere, pecorino e peperoni rossi
Insalata di polipo, patate e prezzemolo
Purè di ceci con gamberi al timo
Battuta di Bianca dell'Apennino Centrale allo scalogno e Sale di Cervia
Insalatina di tacchino con melanzane e salsa all'Aceto Balsamico di Modena

Primi (serviti)

Cappellacci di robiola zafferano e erba cipollina con intingolo di funghi
porcini
(Mezzelune di patata con cipolla caramellata e guanciaie)
(Cappelletti romagnoli con punte di asparagi e spalla cotta)

Gnocchetti d'ortica con ragù d'oca

(Strozzapreti con salsa di melanzane, pomodoro e basilico)
(Risotto alla Parmigiana con ristretto di sangiovese)

Secondi (a buffet)

Cosciotto di agnello arrosto
Porchetta di maialino di mora romagnola
Tagliata di manzo alle erbe

Spinaci alla parmigiana gratinati
Ratatuille di verdure
Insalata caesar
Pinzimonio

Insalata di feta e cocomero in salsa di soia

Assortimento di formaggi a buffet: Scquacquerone, Gorgonzola dolce, Taleggio, Fontina valdostana, Pecorino stagionato in fieno, Formaggio stagionato di capra, Parmigiano Reggiano, Bitto.
Accompagnate da confetture artigianali delle Monache di Vitorchiano

Assortimento di salumi a buffet: Prosciutto crudo di Parma S. Ilario stagionato 30 mesi, Cicciole romagnole, Mortadella Bologna IGP, Coppa Estiva, salame del contadino

Panini ai cereali
Piadina romagnola

Macedonia di frutta

Caffè
Amari dei monaci camaldolesi
Limoncello
Nocino
Grappa

I vini

Rosso dei colli di Imola Tramosasso – Az. Foschi
Bianco dei colli di Imola – Az. Foschi
Tiberiacum spumante brut – Consorzio il Bagnacavallo
Moscato d'Asti spumante

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