

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 frizzante - Vigne del Rapace  
Spuma di cedrata  
Chinotto  
Acqua naturale e frizzante

### *A buffet*

Panzanella  
Bocconcini di mozzarella e pomodorini  
Insalata di pollo con verdure  
Cous Cous vegetariano  
Insalatina di sgombro, fagioli dell'occhio e vinaigrette allo scalogno  
Crema di piselli con prosciutto crudo e crostini  
Praline di ricotta di capra e pistacchi  
Bignet di ravaggiolo e marmellata di peperoni rossi  
Crostino di caprino e sedano al ghiaccio

### *Primi (serviti)*

Ravioletti di scquaquerone e Bologna con fondo bruno di vitello  
(Mezzelune di patata e pasta di salame con funghi porcini)  
(Cappellacci di ricotta con ristretto di basilico)

Curzul al ragù di castrato

(Gramigna con ragù di melanzane e coniglio al timo)  
(Risotto di zucchine e gorgonzola)

### *Secondi (serviti)*

Roast beef alla senape con vinaigrette ai pomodorini vesuviani e aceto  
tradizionale di Modena

Arista di maiale alle erbe aromatiche  
Tortino di patate e cipolla rossa caramellata

Panini ai cereali  
Piadina romagnola

### *Frutta*

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

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



**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



- 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**