

Vestiamo di gusto il tuo
evento, con un **menu su
misura** per un *catering
familiare*.

cucina familiare

sul posto

asporto

&

catering

TERRINE

INFORMAZIONI GENERALI

- ① Servizio di catering disponibile per ordini **a partire da 300,00 €.**
- ② Inclusi nel servizio: **piatti, posate monouso, tovagliato e tovaglioli.**
- ③ Segnalare eventuali **allergie e/o intolleranze alimentari.**
- ④ Tutti i prezzi indicati sono **al netto di IVA.**

FRITTI

Panzerotto classico 2

(pomodoro e mozzarella)

Panzerotto farcito 2,5

(braciola e caciocavallo; cacio e pepe;
mortadella e pistacchio; carne macinata
e mozzarella)

Medaglioni fritti da farcire 2,5

(verdure grigliate o sott'olio)

Fritti senza glutine/lattosio disponibili su richiesta.

BRACE

Caciocavallo impiccato 5

(servito su fetta di pane)

Zampina/bombette con panino 7

Zampina/bombette 11

(servito in piatti monouso)

Zampina/bombette: ordine minimo 400,00 €, se prese da sole.

PRIMI PIATTI

Assassina classica	6
Assassina con stracciatella	6,5
Orecchiette con cime di rapa	7
Orecchiette con braciola	8
Cavatelli ai frutti di mare	8

Massimo 2 PROPOSTE di primi piatti ad evento.

BEVERAGE

Inclusi nel servizio bar: **acquisto alcolici, workstation** (bancone da lavoro), **bartender** professionista e tutto il necessario (**bicchieri, cannuce, ghiaccio**).

Bartender professionista	100
Noleggio workstation (bancone da lavoro)	200

Servizio reso alcolici: paghi SOLO le bottiglie che consumi.

Per informazioni e
maggiore dettagli chiama
il **+39 327 403 3027**
o scrivi una mail a
terrinecucina@libero.it

cucina familiare

sul posto

asporto

&

catering

TERRINE