

MENÙ COUNTRY

Costo € 86.00 con incluso:

- ✓ Tavoli country
- ✓ Runner in juta o pizzo bianco
- ✓ Sedie country chic con cuscino bianco
- ✓ Sottopiatto in vetro o rattan
- ✓ Piatti in porcellana bianca, posateria e bicchieri da acqua e vino
- ✓ Vele per coprire il buffet dove necessario
- ✓ Decorazione tavolo con fiori e candele
- ✓ Trasporto



APERITIVO

- ✓ Cecina
- ✓ Pane di segale, salmone e mousse di robiola di capra
- ✓ Caprese con bufala
- ✓ Frittelle di baccalà
- ✓ Bocconcini di caprino in crosta di nocciole e mandorle con grissino croccante
- ✓ Pinzimonio di verdure con citronette
- ✓ Strudel di verdure
- ✓ Pappa col pomodoro

IL PRANZO SERVITO

- ✓ Tortino di zucchine con pane croccante, olio al basilico, pinoli tostati e pomodorini confit
- ✓ Risotto carnaroli di Maremma con ortica e fonduta di pecorino
- ✓ Paccheri di farina bio e antica, della Val d'Orcia con ricotta di pecora setacciata e pomodoro fresco piccante su crema di melanzane
- ✓ Arrosto di vitellone con patate al rosmarino

I DOLCI

- ✓ Isola dei dolci: tavolo allestito con dolci di nostra produzione in formato mignon: macarons, tiramisù, tartellette alla frutta, cheese cake di ricotta e gelatina di frutta
- ✓ Torta nuziale

I VINI, LE BEVANDE

- ✓ Aperitivo: Prosecco Treviso DOC (Brut o Extra Dry) Az. Masottina, acqua naturale e frizzante, succo d'arancia, spritz
- ✓ A tavola: vino rosso Il Canneto DOC, Sangiovese, Az. Fattoria Mantellassi e vino bianco Sasso Bianco DOC, Trebbiano Toscano, Vermentino, Sauvignon, Az. Fattoria Mantellassi
- ✓ Prosecco Treviso DOC (Brut o Extra Dry) Az. Masottina, spumante cuvée dolce, Az. Masottina

DECORAZIONE TAVOLO



Barattoli decorati con juta e pizzo con bouquet di fiori di campo, di stagione alternati con barattoli con candele.

Il costo sopra indicato è iva inclusa ed è valido per un minimo di 60 persone.

- ✓ Da 20 a 30 persone è richiesto un supplemento di € 10,00 a persona.
- ✓ Da 31 a 40 persone è richiesto un supplemento di € 8,00 a persona.
- ✓ Da 41 a 50 persone è richiesto un supplemento di € 5,00 a persona.
- ✓ Da 51 a 59 persone è richiesto un supplement di € 3,00 a persona.

Non incluso:

- Allestimento cucina / integrazione (se necessario), costo a partire da € 500,00 + iva
- Tensostruttura: costo a partire da € 22/mq + iva

BAMBINI:

- ✓ 0-3 anni: gratuiti
- ✓ 4-12 anni: 50% di sconto sul prezzo adulto.
- ✓ Menù bambini (in caso i bambini vengano serviti in un tavolo a parte durante l'aperitivo): 1 piatto unico a scelta tra: pasta al ragù o con la salsa di pomodoro, pollo e patate, hamburger e patatine, pizza + dessert + acqua + 1 bibita: € 25.00 pp.

PROVA MENU E SOPRALLUOGO

Il costo della prova menu è di € 65,00 a persona per assaggio portate e vini (da concordare). Il costo del sopralluogo nella struttura da voi scelta è di € 150,00. I costi relativi alla prova degli sposi saranno rimborsati in caso di conferma del matrimonio

CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE E CONTRATTO:

- ✓ **Alla conferma del servizio:** Cerinella richiede un acconto € 2.000,00 e una carta di credito a garanzia. In caso di conferma di ulteriori servizi oltre al servizio Catering verrà richiesto un supplemento nell'acconto.
- ✓ **90gg. prima della data dell'evento:** 40% del totale.
- ✓ **Da 10 giorni prima al giorno dell'evento in base al tipo di pagamento scelto:** saldo totale.

Si accettano pagamenti via bonifico bancario, assegno circolare o carta di credito.

- ✓ Il numero finale degli invitati va confermato 15 gg. prima dell'evento. In caso cancellazione da parte di alcuni ospiti, dopo tale data, il costo verrà calcolato comunque.
- ✓ In caso di cancellazione totale, prima dei 90 gg. dall'evento, verrà trattenuto il primo deposito.
- ✓ In caso di cancellazione da 90 gg. a 10 gg. prima dell'evento, verranno trattenuti il primo e il secondo deposito.
- ✓ In caso di cancellazione da 10 gg. prima dell'evento al giorno dell'evento, verrà trattenuto il saldo totale.

CATERING CERINELLA

Via Cerinella, 58055 Semproniano (GR) – Toscana – Italia

PI: 01242260535 CF: NLDSCH74T54C085L

Tel. / : Sacha +39 347 40 36 700 – Claudia + 39 328 33 11 121

cerinella@laltiramemma.it

www.cerinella.it

 [cateringcerinella](https://www.facebook.com/cateringcerinella)

 [Cerinella - Catering, wedding & event planning](https://plus.google.com/+Cerinella-Catering-wedding-&event-planning)

 [@cerinella_catering_eventplan](https://www.instagram.com/cerinella_catering_eventplan)

 [Tuscany weddings by Cerinella](https://www.pinterest.com/TuscanyweddingsbyCerinella)

AVVERTENZE AI SENSI DEL DLGS 196/2003: Le informazioni contenute in questo messaggio di posta elettronica e/o nel/i file/s allegato/i, sono da considerarsi strettamente riservate. Il loro utilizzo è consentito esclusivamente al destinatario del messaggio, per le finalità indicate nel messaggio stesso. Qualora ricevete questo messaggio senza esserne il destinatario, Vi preghiamo cortesemente di darcene notizia via e-mail e di procedere alla distruzione del messaggio stesso, cancellandolo dal Vostro sistema; costituisce comportamento contrario ai principi dettati dal Dlgs. 196/2003 il trattenere il messaggio stesso, divulgarlo anche in parte, distribuirlo ad altri soggetti, copiarlo, od utilizzarlo per finalità diverse.

- Rispettiamo l'ambiente: se non è necessario non stampare questa mail.