

2011/12

Nozze: Servizi e Menù

Location



AALTO BANQUETING

01/12/2011

Pranzi e Cene di Nozze

Quotazioni dei servizi di Banqueting

2

Menù		
Menù fiore di Oleandro vegetariano	€49.00	pag.4
Menù fiore di Pesco carne	€49.00	Pag.5
Menù fiore di Mandorlo carne "gourmet"	€59.00	Pag.6
Menù fiore d' Arancio pesce	€64.00	Pag.7
Menù fiore di Mimosa pesce "gourmet"	€69.00	Pag.8
Menù fiore di Melograno pesce e carne	€72.00	Pag.9
Menù Peter Pan Bambini	€23.00	Pag.10
Il Vostro Menù su Misura lista di pietanze disponibili		Pag.11
Proposte per rendere unica la Vostra Festa angoli da inserire		Pag.13
Un aperitivo all'uscita della chiesa? O un piccolo rinfresco a casa Vostra		Pag.16

Le quotazioni dei menù:

- ✓ I prezzi si intendono a persona per un numero minimo di 120 persone (ospiti paganti compresi i bambini con menù Peter Pan). Nel caso di ricevimenti con numeri inferiori di 120 persone il calcolo del prezzo per persona sarà effettuato nel seguente modo:

da 119 a 110 + 5%
da 89 a 80 +20%
da 59 a 50 +50%

da 109 a 100 +10%
da 79 a 70 +30%
da 49 a 40 +70%

da 99 a 90 +15%
da 69 a 60 +40%
da 39 a 30 +90%

- ✓ Il menù Peter Pan è previsto per i Bambini di età inferiore a 7 anni.
- ✓ Le quotazioni indicate si applicano ai ricevimenti organizzati nelle Location in centro città e periferia fino a 40 km dalla nostra sede.
- ✓ L'allestimento floreale è sempre escluso (saremo lieti di consigliarvi un professionista!)
- ✓ Per gli eventi fuori città valgono gli stessi prezzi con l'aggiunta del costo di trasferta da quantificarsi con un preventivo specifico.
- ✓ Le quotazioni indicate non comprendono iva del 10% (oppure 20% sui servizi aggiuntivi)

Dal 2001 realizziamo grandi ricevimenti di nozze nelle più belle *location* della Sicilia.

Qui **Aalto Banqueting** è ormai celebre, oltre che per la qualità della sua cucina e dei servizi, per aver sempre offerto soluzioni complete e attentamente programmate, senza lasciar mai nulla al caso.

I nostri servizi di banqueting includono nel costo del menù **tutta** l'attrezzatura di *mise en place* necessaria e funzionale alla perfetta riuscita dell'evento. Così nelle *location* che non dispongono di una cucina attrezzata, provvediamo noi ad integrare tutto il necessario: la preparazione del menù avviene **direttamente sul posto ed ogni pietanza è cucinata da chef professionisti in modo espresso**, così da garantire la qualità delle pietanze e la perfetta cottura di ciascun piatto.

L'allestimento è solitamente realizzato con tavoli rotondi da 6/8/10 posti e sedie tipo *Miami*, che possono essere rivestite con eleganti foderine imbottite di cotone color avorio. Per gli sposi il tavolo rotondo può essere più piccolo, da due posti, o più grande in funzione del numero degli occupanti.

Per l'aperitivo iniziale è previsto l'allestimento dei punti buffet per bevande e pietanze e la predisposizione di comodi tavoli di appoggio per gli Ospiti. Quando il servizio è organizzato in ambienti esterni, è sempre prevista (ed inclusa senza supplemento) la predisposizione di grandi ombrelloni con illuminazione serale.

Il tovagliato è del colore desiderato a scelta tra le nostre **gamme di colori** (53), la posateria è in acciaio, i bicchieri a calice alto in vetro. I piatti utilizzabili sono in raffinata porcellana, con la possibilità di scegliere la *mise en place* desiderata tra le diverse proposte disponibili.

E' **sempre** inclusa la stampa a colori del menù prescelto personalizzata con i nomi degli Sposi su cartoncino avorio.

Oltre le portate servite direttamente nel piatto **assicuriamo** il ripasso del nostro personale di sala con tutte le pietanze previste dal menù a partire dai primi piatti fino al dolce.

Il servizio è curato dal **banqueting manager**, che si occupa sia degli allestimenti e della preparazione dell'area ristorante, sia del coordinamento di tutto il personale di servizio per garantire un servizio sempre raffinato, preciso, elegante e veloce.

La durata del servizio è di 6 ore calcolata dal momento dell'arrivo degli ospiti al momento della conclusione del servizio determinata dall'uscita degli invitati; eventuali orari supplementari vanno concordati in fase di definizione del programma.

Infine, a degna conclusione di un ricevimento così speciale, Aalto Banqueting offre la Vostra torta di nozze. Potrete sceglierne in tutta libertà il tipo e la forma, in modo da deliziare il buon gusto e lo sguardo degli Ospiti.

Classico o Innovativo? Con noi ogni servizio è su misura, per Voi e i Vostri Ospiti:

Oltre alla elevata qualità della cucina e all'indiscutibile livello del servizio, la caratteristica più importante degli eventi organizzati da Aalto Banqueting è la possibilità di **personalizzare** ogni minimo dettaglio.

In questo modo il Cliente non deve far altro che indicare le Sue preferenze: il posto prescelto, il programma della giornata, **lo stile dell'evento** e le indicazioni per il menù.

Informazioni, approfondimenti e proposte personalizzate:

Come anticipato, consideriamo ogni servizio come **un'occasione speciale** ed irripetibile.

Per chi desiderasse ricevere una proposta personalizzata fin nei minimi dettagli, è possibile pianificare un programma e un menù su misura.

Potete contattarci senza impegno ogni giorno, dal lunedì al sabato, al telefono 090 675783 o al numero mobile 3931085101, anche via fax al numero 090675783 o ancora via e-mail all'indirizzo

info@aaltobanqueting.com. Per un'anteprima dei nostri servizi è possibile visitare il sito

www.aaltobanqueting.com e nella sezione galleria è visionabile un'anticipazione dei servizi realizzati.

Menù Fiore di Oleandro

Cocktail di "Benvenuto" e Finger food

Prosecco e analcolici alla frutta, Negroni sbagliato e Aperol Spritz

Succhi di frutta e minerale

Canapè mille colori con burro salato e formaggi composti,

Frivolezze di sfoglia ripiene di mousse di verdure,

Tocchetti di torte al forno con formaggio e zucchine

Cucchiaino con cremè di ricotta e noci

Bicchierino tricolore, insalata di spinaci in salsa di limone,

La bruschetta all'eoliana

L'angolo del frittino dello Chef

Julienne di zucchine, crespelline di melanzane, anelli di cipolla, supplì di riso,

Dischetti di tuma impanate, crocchette di patate

Menù servito al tavolo

Carpaccio di scamorza affumicata con finocchio selvatico

E crema di aceto balsamico

>>><<

Crepè partenopea con spinaci e ricotta

>>><<

Le doppiette alla vecchia maniera

>>><<

Il gran piatto dell'ortolano con le verdure ripiene

Flan di patate e semi di finocchio

>>><<

Gran Torta Nuziale

Cantina:

Vino rosso cantine Bagliesi di Sicilia

Bevande analcoliche, minerale, spumante brut

Caffè e amari

Menù Fiore di Pesce

Cocktail di "Benvenuto" e Finger food

Prosecco e analcolici alla frutta, Negroni sbagliato e Aperol Spritz

Succhi di frutta e minerale

Canapè mille colori con burro salato e formaggi composti,

Frivolezze di sfoglia ripiene di mousse di pesce e verdure,

Tocchetti di torte al forno al bacon e formaggio

Cucchiaino con cremè di ricotta e noci

Bicchierino tricolore

L'angolo del frittino dello Chef

Julienne di zucchine, crespelline di melanzane, anelli di cipolla, suppli di riso,
olivette ripiene alla messinese

Menù servito al tavolo

Cornettini di Bresaola con julienne di radicchio e grana

Millefoglie di provola dolce

>>><<

Roleau di pasta fresca con speack e fontina

>>><<

Doppiette di melanzane alla vecchia maniera

>>><<

Tagliata di manzo al rosmarino su verdure croccanti

Verudrine ai due sapori

Gateau di patate e prosciutto

>>><<

Gran Torta Nuziale

Cantina:

Vino rosso cantine Bagliesi di Sicilia

Bevande analcoliche, minerale, spumante brut

Caffè e amari

Menù Fiore di Mandorlo

Cocktail di "Benvenuto" e Finger food

Prosecco e analcolici alla frutta, Negroni sbagliato e Aperol Spritz
Succhi di frutta e minerale
Canapè mille colori con burro salato e formaggi composti,
Frivolezze di sfoglia ripiene di mousse di pesce e verdure,
Tocchetti di torte al forno al bacon e formaggio
Cucchiaino con cremè di ricotta e noci
Bicchierino tricolore, la cocotè esotica con gamberi e frutta,
La bruschetta all'eoliana

L'angolo del frittino dello Chef

Julienne di zucchine, crespelline di melanzane, anelli di cipolla, suppli di riso,
Dischetti di tuma alle acciughe, sfere di cernia dorate

Menù servito al tavolo

Cornettini di Bresaola con julienne di radicchio e grana
Tortino caldo di melanzane e ricotta al miele
>>><<

Risottino "Delice" con zucchine e asiago d.o.p.
>>><<

Raviolo aperto "bellini" con vellutata di melanzane
>>><<

Tagliata di manzo al rosmarino su verdure croccanti

Verdure grigliate con olio e timo
Flan di patate e semi di finocchio
>>><<

Gran Torta Nuziale

Cantina:

Vino rosso cantine Bagliesi di Sicilia

Bevande analcoliche, minerale, spumante brut

Caffè e amari

Menù Fiore di Arancio

Cocktail di "Benvenuto" e Finger food

Prosecco e analcolici alla frutta, Negroni sbagliato e Aperol Spritz
Succhi di frutta e minerale
Canapè mille colori con burro salato e formaggi composti,
Frivolezze di sfoglia ripiene di mousse di verdure,
Tocchetti di formaggi misti con creme di vino
Cucchiaino con cremè di ricotta e noci
Bicchierino tricolore, insalata di spinaci in salsa di limone,
La bruschetta all'eoliana

L'angolo del frittino dello Chef

Nel coppetto di carta pasta: crespelline di melanzane, Paranza della notte, supplì di riso,
Dischetti di tuma impanate, crocchette di patate

Menù servito al tavolo

Cornettino di salmone con julienne di verdure al vapore, conchiglietta di insalatina di pesce,
Spada marinato ai pinoli su lettino di rucola

>>><<

Risottino ai profumi del mare

>>><<

Pennette alla mazzarese con tocchetti di spada e basilico

>>><<

Fagottino di pesce spada gratin

Mazzancolle ai ferri

Insalatina di verdure grigliate

All'ortolana con capperi e uva passa

>>><<

Coppa lisette

Gran Torta Nuziale

Cantina:

Vino Bianco cantine Bagliesi di Sicilia

Bevande analcoliche, minerale, spumante brut

Caffè e amari

Menù Fiore di Mimosa

Cocktail di "Benvenuto" e Finger food

Prosecco e analcolici alla frutta, Negroni sbagliato e Aperol Spritz

Succhi di frutta e minerale

Canapè mille colori con burro salato e formaggi composti,

Frivolezze di sfoglia ripiene di mousse di verdure,

Tocchetti di formaggi misti con creme di vino

Cucchiaino con cremè di ricotta e noci

Bicchierino tricolore, gamberetti lemon,

La bruschetta al pachino e cocunci

L'angolo del frittino dello Chef

Nel coppetto di carta pasta: crespelline di melanzane, Paranza della notte, supplì di riso, olivette impanate.

Menù servito al tavolo

Rollatino di pan bianco con affumicato di spada,
tabulé di pesce in cocote, sushi di tonno

>>><<

Fazzolettino di pasta fresca con ragù di cernia

>>><<

Garganelli allo scoglio

>>><<

Sformatino di pesce gratin

Medaglioni di totano ripieno

Zucchine e melanzane

grigliate

>>><<

Coppa di frutta fresca

Gran Torta Nuziale

Cantina:

Vino Bianco cantine Bagliesi di Sicilia

Bevande analcoliche, minerale, spumante brut

Caffè e amari

Menù Fiore di Melograno

Cocktail di "Benvenuto" e Finger food

Prosecco e analcolici alla frutta, Negroni sbagliato e Aperol Spritz
Succhi di frutta e minerale
Canapè mille colori con burro salato e formaggi composti,
Frivolezze di sfoglia ripiene di mousse di verdure,
Tocchetti di formaggi misti con creme di vino
Cucchiaino con cremè di ricotta e noci
Bicchierino tricolore, insalata di spinaci in salsa di limone,
La bruschetta all'eoliana

L'angolo del frittino dello Chef

Nel coppetto di carta pasta: crespelline di melanzane, Paranza della notte, supplì di riso,
Dischetti di tuma impanate, crocchette di patate

Menù servito al tavolo

Cornettino di salmone con julienne di verdure al vapore, conchiglietta di caponatina di pesce, pomodorini
ripieni al formaggio, insalatina di bresaola e scaglie di grana

>>><<

Raviolone aperto con branzino e filetti di mandorle tostate

>>><<

Il tortino di maccheroncini freschi con ricotta al forno

>>><<

Trancetto di ricciola alla fornarina

Crespelline di pesce al prezzemolo

Zucchine marinate al lime

Tondè di patate allo yougurt

>>><<

Srobetto agli agrumi

>>><<

Arista con salsa alle prugne

Demiglance e cipollotti

>>><<

Gran Torta Nuziale

Cantina:

Vino rosso cantine Bagliesi di Sicilia

Bevande analcoliche, minerale, spumante brut

Caffè e amari

Menù Peter Pan

Cocktail di "Benvenuto" e Finger food

Prosecco e analcolici alla frutta, Negroni sbagliato e Aperol Spritz

Succhi di frutta e minerale

Canapè mille colori con burro salato e formaggi composti,

Frivolezze di sfoglia ripiene di mousse di verdure,

Tocchetti di formaggi misti con creme di vino

Cucchiaino con cremè di ricotta e noci

Bicchierino tricolore, gamberetti lemon,

La bruschetta al pachino e cocunci

L'angolo del frittino dello Chef

Nel coppetto di carta pasta: crespelline di melanzane, Paranza della notte, supplì di riso, olivette impanate.

Menù servito al tavolo

Prosciutto crudo e cotto

Con bocconcini di mozzarella

>>><<

Gnocchetti di patate al burro

O al pomodoro

>>><<

Cotoletta di pollo panata

O

Involtini di carne alla messinese

Patate al forno

>>><<

Gran Torta Nuziale

Cantina:

Bevande analcoliche coca cola, aranciata

Minerale naturale e frizzante

Con questo menù i bambini vengono considerati dall'aperitivo alla torta

Il Vostro menù su misura

Ogni menù può essere modificato e personalizzato in base ai Vostri gusti: ecco alcune proposte per scegliere in alternativa ai piatti presentati nei nostri menù di nozze, l'opzione più interessante.

Restiamo a disposizione per ulteriori idee!!

Antipasti

Insalata di mare
Cocktail di gamberi
Tris di affumicati
Tris di delizie marinate (salmone, tonno e spada)
Aragosta all'arancia
Crostacei in salsa di mele
Prosciutto di cinghiale con sedano e limone
Cornetti di bresaola con mascarpone e rucole
Noisette di melone e crudo di parma
Gamberetti marinati
Gamberoni all'arancia
Cornetti di bresaola radicchio e grana e funghi marinati
Fiore di bresaola con grana e ciliegine di bufala

Primi Piatti: Risotti

Risotto con crema di asparagi e mandorle
Risotto all'arancia
Risotto alle fragole
Risotto Bella Sicilia (gamberi e Mandarino)
Risotto Gondoliera (cozze e pomodoro)
Risotto Frutti di mare (frutti di mare, pomodoro)
Risotto Zarina (Salmone, Radicchio e Uovo di lompo)
Risotto mimosa (zafferano, Panna e aromi)
Boscaiola (Porcini)

Primi Piatti: paste fresche

Ravioli vellutati alle noci e arance
Ravioli Montecarlo (zucca Rossa, funghi, Prosciutto)
Agnolotti crema di asparagi e Salvia
Ravioli alla Polpa di Cinghiale
Caramelle all'Erbette (asparagi e erbe aromatiche)
Valette ai Fiori di zucca
Ravioloni ai Funghi
Agnolotti al Pistacchio

Primi Piatti: paste secche

Farfalle gamberetti e asparagi
Pennette alla mediterranea (pinoli, uva passa, spada , pomodori di pachino, asparagi)
Doppiette di melanzana
Maccheroni alla norma (pomodoro, melanzane, ricotta al forno, basilico)
Strozzapreti alla siciliana (peperoni, melanzane, pomodoro)
Pennette ai crostacei (panna e crostacei)
Pennette alla polpa di Granchio
Farfalle all'astice rosso (astice e pomodoro)
Conchiglie all'ammiraglia (aragosta e pepe verde)
Pennette del Tirolo (speck , zucchini)
Farfalle alla Mazarese (spada , pinoli, melanzane e pomodori di pachino)

Primi Piatti: crêpes

Crêpes S. Daniele (prosciutto crudo e besciamella)
Crêpes partenopea (ricotta e spinaci)
Crêpes ai funghi (funghi e besciamella)
Crêpes s al salmone (salmone e besciamella)
Crêpes alla boscaiola (funghi e speck)

Secondi Piatti di Pesce

Dentice in Crosta di Sale
Dentice ai Frutti di Mare (cozze e Vongole)
Pauro alla Mediterranea (olive nere, capperi e pomodori di pachino)
Spada gratinato (panato e fatto al forno)
Tocchetti di spada al Limone
Fagottino di Spada con Gamberetti
Ruota in bellavista di Spada Farcito (al Buffet)
Involtini di Spada alla Griglia
Gamberoni gratinati al finocchietto
Gamberoni alla griglia
Gamberoni all'Arancia e aceto balsamico
Ricciola alla griglia
Calamaretti alla Griglia

Pacchetti promozionali: per rendere unica la Vostra festa

Buffet di dolci e frutta

Per deliziare tutti Vostri ospiti in aggiunta al dolce di nozze un ricco buffet di dolci: i più golosi potranno sbizzarrirsi negli assaggi di pasticcini secchi e farciti, creme al cucchiaino e semifreddi e tante dolci leccornie per accontentare anche i palati più esigenti.

Prezzo: a partire da € 6.00 a persona



13

Trionfo di frutta e cascata di cioccolato

Uno strepitoso buffet di frutta fresca di stagione accompagnato da una invitante cascata di finissimo cioccolato fondente per deliziarsi e accompagnare fragole, pesche, banane, ciliegie. Un goloso divertimento per tutti

Prezzo: a partire da € 3.00 a persona



Confettata

Una giusta selezione di confetti vario tipo, gusto e colore. Faranno da cornice a fine evento accompagnando la consegna della bomboniera in modo originale alla beneaugurale tradizione

Prezzo: a partire da € 2.50 a persona



...e ancora idee per completare il Vostro evento!!

Angolo Cubano

Durante la pausa ballo o poco prima della consegna delle bomboniere, potrete offrire ai Vostri ospiti in un angolo vicino all'open bar, un buon bicchiere di rum e qualche buon sigaro di marca.

Prezzo: a partire da € 3.50 a persona



Mary Poppins

Baby sitters ed educatrici con esperienza e professionalità per permettere ai Vostri piccoli ospiti di ricordare la festa come una giornata di grande divertimento e lasciare ai genitori la libertà di partecipare al meglio alla Vostra felicità

Prezzo: da definire in funzione al numero dei bambini Ospiti



Atmosfera magia di luce

Allestimenti dei buffet con candele in cera tradizionali o profumate, di vari dimensioni e colori per aggiungere un tocco di romanticismo e raffinatezza alla Vostra festa... per i tavoli candelabri in argento o in ferro battuto

Prezzo: da definire in funzione al numero dei Buffet e dei tavoli





Locations per ogni esigenza, ville antiche , castelli, loft

15



La personalizzazione del Proprio ricevimento di nozze , dal colore del tovagliato alla mise en place.....



I particolari delle pietanze offerte vanno consumati prima con gli occhi...

Rinfreschi prematrimoniali



Cocktail analcolico

Prosecco

Minerale e succhi

Canapè assortite

Frittino misto con verdure e
rustici mignon

Crostini vario tipo

Mandorle salate

Pastine secche

Bignè alla frutta

€ 12.00

(min. 50 pax)



Cocktail analcolico

Prosecco

Minerale

Canapè assortite

Sfogliette al forno

Olivette al formaggio

Bruschette al pachino

Souplì di riso

Spiedini di frutta

€ 10.00

(min. 50 pax)



E' possibile integrare queste proposte

Con tanti altri prodotti sfiziosi.....

Chiedete informazioni al nostro personale!!

Inoltre su richiesta..... noleggio di attrezzature Tavoli, sedie, piatti, bicchieri, posate, ombrelloni....