

CATERING & PRIVATE EVENTS

Il nostro menù

S Catering è una soluzione moderna ed innovativa, sebbene nasca dall'esperienza pluriennale nell'ambito della ristorazione.

Fiore all'occhiello è la presenza di un carrello cucina che offre una preparazione espressa dei piatti, esaltando la genuinità del cibo e l'accuratezza nella lavorazione del prodotto. I sapori locali così come i piatti più apprezzati della clientela internazionale vengono proposti con grande ricercatezza e maestria, utilizzando i migliori prodotti naturali nelle vesti più accattivanti e sfiziose.

Oggi S Catering ha la possibilità di offrire un servizio a 360° su misura per ogni tipo di richiesta, grazie a personale qualificato e cuochi professionisti che saranno sempre disponibili a soddisfare ogni desiderio del cliente, così che l'esperienza a tavola diventi anche una vera e propria esperienza sul territorio.

Siamo disponibili ad organizzare qualsiasi tipo di banchetto: matrimoni, cene di gala, eventi aziendali, o semplici cocktail party, feste di laurea o coffee break etc.

Per informazioni (+39)031 951 878 | www.s-catering.it | info@s-catering.it

BUFFET & BBQ

“Smart”

PENISOLA DELLA TRADIZIONE CON SELEZIONE DI FORMAGGI FRESCHI

Capocollo alla piacentina
Rosa di norcia marinata al pepe rosa e verde
Carne fresca di Dongo e spuma di caprino
Primo sale con rucoletta
Zincarlin della latteria di Bellagio marinato
al pepe nero macinato a mano
Semigrasso di pasta cruda
Formaggio magro in stagionatura dalla Latteria di Bellagio

PENISOLA RUSTICA

Cruditè di verdure dell'orto in emulsione
Rosa di grana a bocconcini
Mise en bouche con pomodorini pachino
ai sapori mediterranei
Olive all'ascolana in crocchetta
Peperoncini con cuore di pescato fresco
e lacrima di balsamico
Delicatezze di pane fatto in casa

PRIMO PIATTO

(scelta tra un primo piatto)
Paella di verdure croccanti ai sapori di curcuma
Pennette di pasta fresca in gratinatura al salmone
di razza scozzese

DESSERT

(scelta tra un dolce)
Macedonia di frutta fresca con gelato artigianale alla crema
Mousse au chocolate extra fondente con
granella di pistacchi di Bronte
Tavolozza di panna cotta ai tre sapori
(Cioccolato, frutti di bosco, caramello)

BEVANDE

1 bottiglia di vino ogni 3 persone oppure
1 caraffa da 2 litri di Cocktail ogni 6 persone
Acqua minerale e naturale

Per informazioni (+39)031 951 878
www.s-catering.it
info@s-catering.it

“PREMIUM”

PENISOLA DELLA TRADIZIONE CON SELEZIONE DI FORMAGGI FRESCHI

Capocollo alla piacentina
Rosa di norcia marinata al pepe rosa e verde
Carne fresca di Dongo e spuma di caprino
Primo sale con rucola
Zincarin della latteria di Bellagio marinato
al pepe nero macinato a mano
Semigrasso di pasta cruda
Formaggio magro in stagionatura dalla Latteria di Bellagio

PENISOLA RUSTICA

Crudité di verdure dell'orto in emulsione
Rosa di grana a bocconcini
Mise en bouche con pomodorini pachino
ai sapori mediterranei
Olive all'ascolana in crocchetta
Peperoncini con cuore di pescato fresco e lacrima di balsamico
Delicatezze di pane fatto in casa

PRIMI PIATTI

(bis di primi)
Paella di verdure croccanti ai sapori di curcuma
Pennette di pasta fresca gratinate al salmone di razza scozzese

SECONDO PIATTO

(Scelta tra un secondo piatto)
Infilzata di carni bianche
Filetto di pescato fresco croccante al profumo di erbe di campo

DESSERT

(scelta tra un dolce)
Macedonia di frutta fresca con gelato artigianale alla crema
Mousse au chocolate extra fondente con
granella di pistacchi di Bronte
Tavolozza di panna cotta ai tre sapori
(Cioccolato, frutti di bosco, caramello)

BEVANDE

1 bottiglia di vino ogni 3 persone oppure
1 caraffa da 2 litri di Cocktail ogni 6 persone
Acqua minerale e naturale

Per informazioni (+39)031 951 878
www.s-catering.it
info@s-catering.it

“XXL”

**PENISOLA DELLA TRADIZIONE CON
SELEZIONE DI FORMAGGI FRESCHI**

Capocollo alla piacentina
Rosa di norcia marinata al pepe rosa e verde
Carne fresca di Dongo e spuma di caprino
Primo sale con rucola
Zincarin della latteria di Bellagio marinato
al pepe nero macinato a mano
Semigrasso di pasta cruda
Formaggio magro in stagionatura dalla Latteria di Bellagio

PENISOLA RUSTICA

Crudité di verdure dell'orto in emulsione
Rosa di grana a bocconcini
Mix en bouche con pomodorini pachino
ai sapori mediterranei
Olive all'ascolana in crocchetta
Peperoncini con cuore di pescato fresco
e lacrima di balsamico
Delicatezze di pane fatto in casa

PRIMI PIATTI

(bis di primi)
Paella di verdure croccanti ai sapori di curcuma
Pennette di pasta fresca gratinate al salmone di razza scozzese

SECONDI PIATTI

(bis di secondi)
Infilzata di carni bianche
Filetto di pescato fresco croccante al profumo di erbe di campo

DESSERT

(Tris di dolci)
Macedonia di frutta fresca con gelato artigianale alla crema
Mousse au chocolate extra fondente con granella
di pistacchi di Bronte
Tavolozza di panna cotta ai tre sapori
(Cioccolato, frutti di bosco, caramello)

BEVANDE

1 bottiglia di vino ogni 3 persone oppure
1 caraffa da 2 litri di Cocktail ogni 6 persone
Acqua minerale e naturale

Per informazioni (+39)031 951 878
www.s-catering.it
info@s-catering.it

“BBQ MIX GRILL”

(fino ad un massimo di 70 persone)

ANTIPASTI

Delicatezze di pane fatto in casa
Olive all'ascolana in crocchetta
Mise en bouche con pomodorini pachino
ai sapori mediterranei
Affettati misti secondo la selezione dello chef
Rosa di grana a bocconcini

SECONDO PIATTO

Manzo, Vitello, Pollo, Tacchino, Salsiccia,
Infilzate di carne, Costine
Servite con una selezione di insalate, patate fritte
o potato wedges, e salse (BBQ, Senape, Ketchup)

DESSERT

Macedonia di frutta fresca con gelato artigianale alla crema
Mousse au chocolate extra fondente con
granella di pistacchi di Bronte
Tavolozza di panna cotta ai tre sapori
(Cioccolato, frutti di bosco, caramello)

BEVANDE

1 bottiglia di vino ogni 3 persone oppure
1 caraffa da 2 litri di Cocktail ogni 6 persone
Acqua minerale e naturale

EXTRA BUFFET DI PICCOLA PASTICCERIA

Mousse au chocolat extra fondente con g
ranella di pistacchi di Bronte
Crema catalana
tavolozza di panna cotta ai tre sapori
(cioccolato, frutti di bosco, caramello)
Spuma di caffè
Strudel casereccio con mele della Valtellina
Mini krapfen con velo di zucchero e crema pasticcera
Millefoglie fatta in casa
Insalata di frutta fresca
Macedonia ai profumi esotici

*Tutti i menù sono preparati con prodotti freschi.
S Catering si riserva il diritto di apportare variazioni ai
menù in caso di mancanza di reperibilità del prodotto*

Per informazioni (+39) 031 951 878
www.s-catering.it
info@s-catering.it

Termini e condizioni buffet

MENU'

La scelta del menù e la segnalazione di eventuali intolleranze alimentari dovrà essere comunicata tassativamente 10 giorni prima la data dell'evento. S. Catering non si assume responsabilità per conseguenze derivanti dalla mancata segnalazione di allergie in fase di prenotazione o al personale di sala

ALLESTIMENTI STANDARD

Allestimento lounge con penisola rettangolare per buffet
Tumbler per acqua
Piatti in porcellana quadrati bianchi
Posate in acciaio
Caraffe e brocche
Tovagliato 5* color bianco

LOCATION

Sarà necessario un sopralluogo presso la location desiderata al fine di controllare spazi ed organizzarsi con la logistica del servizio. Gratuito in caso di pratica confermata.

ORARIO DI SERVIZIO

Il servizio avrà una durata di 3 ore. Eventuali ore extra non concordate o derivanti da ritardi non imputabili alla società di catering, avranno un costo supplementare

STAFF

I camerieri ogni 20 persone circa.

DIVISA PERSONALE DI SALA

Camicia bianca
Cravatta nera
Pantalone e grembiule nero
Scarpa nera

Per informazioni (+39) 031 951 878
www.s-catering.it
info@s-catering.it

Servizi extra

ALLESTIMENTI

Divani con copertura
Tavolini bassi d'appoggio
Standing tables
Sgabelli
Funghi riscaldanti

STAFF

Cameriere
Barman acrobatico

PACCHETTI BEVANDE PREPAGATI

Banco Bar compreso di staff
Open Bar Light (vino, prosecco, birra)
Full Open Bar (vino, prosecco, birra, cocktails, soft drink)
Cocktails prepagati
Bottiglia di Champagne o superalcolico
Bottiglia di vino della casa
Bottiglia di Prosecco
Bottiglia di birra
Caraffa da 2 LT di cocktail

ALLESTIMENTI DECORAZIONI FLOREALI

Decorazioni Floreali per Buffet

CANDELE E LANTERNE

Tea Light
Lanterne
Padelle romane

SERVIZIO FOTOGRAFO E/O VIDEOMAKER

SERVIZIO FOTOGRAFO DALL'ELICOTTERO

INTRATTENIMENTO MUSICALE

Dj set
Sassofonista/Trombettista/Violinista
Live musical band

BOAT TRANSFER

Per informazioni (+39)031 951 878
www.s-catering.it
info@s-catering.it

Boat transfer

Tour o transfer con imbarcazione privata

In caso di condizioni di meteo tali da non poter garantire la sicurezza dei passeggeri, la società ed il Capitano si riservano il diritto di apportare modifiche alla tabella di marcia, cambiare tipologia di imbarcazione, utilizzare un' imbarcazione di ausilio e se strettamente necessario, annullare definitivamente la navigazione. La società non si assume responsabilità per servizi erogati da terzi che non possono essere effettuati per cause di forza maggiore. I punti di pick up e drop off verranno concordati anticipatamente ma potranno subire variazioni a seconda delle condizioni meteo. Il capitano si atterrà alla tabella di marcia confermata ed attenderà fino ad un massimo di 15 minuti oltre gli orari concordati per i trasferimenti. Successivamente il servizio barca potrà non più essere garantito o potranno essere aggiunti costi extra.

Tutti i prezzi sopra indicati si intendono comprensivi di IVA e servizio.

A) Il preventivo è calcolato sulla base dei partecipanti da voi indicatoci; i prezzi si intendono validi fino al numero minimo garantito. Il committente dovrà comunicare 10 giorni lavorativi prima dell'evento il numero dei partecipanti. Nel caso in cui il numero dei confermati diminuisse rispetto al minimo garantito indicato, la società si riserva il diritto di calcolare il saldo sulla base del minimo garantito confermato. Gli eventuali aumenti dovranno esserci comunicati tassativamente entro i 5 giorni lavorativi precedenti il servizio.

B) Il preventivo si intende per un servizio massimo di 6 ore.
Orari indicati alla voce "Orario di servizio"

C) I prezzi sopra indicati includono:
Trasporto del materiale necessario presso la location ed allestimento della sala.

Utilizzo del carrello cucina per la preparazione espressa dei piatti. Soltanto la presenza di una cucina industriale non adibita ad uso abitativo potrà sopperire l'utilizzo della cucina mobile.

Servizio con staff di cucina e sala professionale

IVA

Per informazioni (+39)031 951 878
www.s-catering.it
info@s-catering.it

CATERING & PRIVATE EVENTS

S- Catering

Via Al Crotto 12
22021 Bellagio
Como - Italia

Per infomazioni

(+39) 031 951 878

www.s-catering.it

info@s-catering.it