

## Introduzione

Il catering si terrà presso Villa da definire in data 26 di agosto 2019.

Gli ospiti verranno accolti con un welcome drink servito dai camerieri a passaggio e verrà aperto un bar con soft-drinks, acqua, vino bianco, vino rosso e vino rosè, cava reserva, birra e sangria. Unitamente ai drink verranno offerti a passaggio dei finger-food. La parte dell'aperitivo sarà in piedi a cui seguirà una parte seduta (*gala dinner*) con servizio al tavolo e un momento successivo in cui verranno serviti su isole dedicate i dolci e la frutta.

La scelta delle ricette è ispirata ai colori e alla cucina spagnola sia del sud che del nord della Spagna con alcune influenze mediterranee e italiane



## Menu

### Aperitivo

Tarteletta salata con crema di avocado e polpo croccante

Cestino croccante con tartare di pomodoro e spuma di burrata

Cono croccante con crema di baccalà *pil pil*

Guacamole di piselli al lime con cappasanta gratinata e julienne di hajikami

Lingotto di maialino da latte di Segovia, la sua demiglance e la terra di mandorle e funghi, con verdure croccanti

Uovo croccante

La stazione del pane  
misto di pane fresco di giornata, grissini, pan tomate, salsa alioli bianca, salsa alioli verde al prezzemolo e salsa alioli rossa al sapore di sobrasada di Mallorca, olive



## Cena placee

### Primo piatto

Scegliere uno dei seguenti suggerimenti

La *Caballa* delle Baleari, pomodoro *Raf* di Almeria *confit* e crema di finocchietto selvatico di Ibiza

L'insalatina di astice e gambero rosso con cipolla giovane marinata in aceto di *Jerez*

Il roll di calamaro con crema di fagiolini bianchi della Catalogna e croccante di prosciutto *Pata Negra Bellota*

### Il sorbetto di limone al Cava

### Piatto principale

Scegliere uno dei seguenti suggerimenti

Il *Bullit de peix*

Il riso *meloso* al gambero rosso delle Baleari e astice

La *paella* di astice allo zafferano

La *paella* nera e riccio di mare

La *fideua* ai frutti di mare

Il filetto di rombo in salsa allo zafferano e frutti di mare



Alla fine del servizio catering verrà aperta  
**La stazione dei dolci e della frutta**

A scelta da ampia lista 3 finger dolci e una selezione  
di frutta tagliata (frutta di stagione, frutta esotica e  
frutti di bosco)

Quotazione: € 190,00 a persona al netto di IVA 10%





Il prezzo include: menu cibo come descritto, vino bianco, rose, rosso, acqua, soft-drinks, birra spagnola, sangria con succhi naturali e frutta fresca, cava reserva, ghiaccio, personale di cucina, di pulizia, di servizio (camerieri e bar-tender), pulizia cucina e smaltimento rifiuti, logistica, piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tavoli, sedie, 8 ore di servizio incluse 3 ore a forfait per servizio montaggio e smontaggio. Ore extra personale vedi prezzi extra.

Il prezzo non include: IVA, decorazioni (ad eccezione delle decorazioni delle stazioni del cibo e del bar che invece sono incluse), luci (ad eccezione dell'illuminazione delle stazioni del cibo e del bar che invece sono incluse), ombrelloni, tavoli da cocktail, eventuali costi di produzione (tende, generatori elettrici, tappeti, pergolati, etc.), musica e/o altre tipologie di intrattenimento e in generale quanto non espressamente indicato nella voce "il prezzo include".



## Extra

Open bar: € 9,00 a persona a ora (esclusi bambini):  
Mojito, Gin, Vodka, Rhum, Whiskey e relativi long drinks

Open bar Premium: € 12,00 a persona a ora (esclusi bambini):  
Mojito, Gin, Vodka, Rhum, Whiskey e relativi long drinks

Ore Extra (eccedenti le 8 incluse nel prezzo) € 25,00 per  
ora per ognuna delle persone di servizio incluso  
personale di cucina ove previsto

Bottiglie Champagne Francese: € 39,00 a bottiglia  
Bottiglie Champagne Francese Rosè: € 43,00 a bottiglia



Tutti i prezzi sono netti IVA 10%

### Modalità di pagamento

10% del totale alla conferma  
35% del totale a 14 gg dall'evento  
Saldo entro il 21/8/19

In aggiunta verrà richiesto un 10% dell'importo totale come deposito cauzionale per eventuali danni o extra da versare prima dell'evento (tale importo verrà restituito alla fine dell'evento eventualmente decurtato degli importi degli extra e/o di rotture).

Foodit SL

Calle San José, 5 07800 Ibiza Spain

Fiscal Number (NIF): B-57758450

[www.fooditcatering.com](http://www.fooditcatering.com) [www.thefakewedding.com](http://www.thefakewedding.com)

