



Viganò Brianza 2016

Gentili Sposi, buongiorno,

siamo lieti di comunicarVi alcune delle caratteristiche che ci contraddistinguono e che renderanno perfetto ed indimenticabile il Vostro Matrimonio.

I menu che presentiamo in allegato sono degli esempi che personalizziamo per esaudire i Vostri desideri e per soddisfare anche i palati più esigenti.

Utilizziamo ingredienti di stagione, pertanto i menu saranno da valutare a seconda del periodo dell'anno.

Prepariamo e cuciniamo sul posto e al momento tutte le vivande provenienti da fornitori selezionati, garantendo la massima genuinità, freschezza e fragranza.

Se avete Ospiti vegetariani o con problemi di allergie e intolleranze alimentari, i nostri Chef studieranno per Voi menu appropriati.

Abbiamo selezionato per Voi le bevande, i Cocktails e i vini migliori. Siamo a disposizione per illustrarVi altre proposte.

Ogni menu può essere arricchito da un'Isola delle Leccornie. Vedi elenco con relative quotazioni.

Allestiamo la tavola e lo spazio adiacente con svariate soluzioni per trasformare in realtà i Vostri sogni.

Operiamo con personale di sala e di cucina altamente qualificato ed affidabile che ha reso I Cucinieri di Penati Banqueting uno dei migliori in Italia.

Un responsabile di fiducia si occuperà personalmente del coordinamento della giornata e sarà il Vostro sicuro punto di riferimento.

Offriamo il nostro appoggio per qualsiasi esigenza con accessori di ogni tipo.

Vi invitiamo a visitare il nostro sito www.icucinieri.it per sfogliare alcune immagini della nostra galleria fotografica.

In attesa di questo momento magico, Vi auguriamo tanta felicità.

I Cucinieri di PENATI BANQUETING
Tiziana e Rowena Penati

PENATI BANQUETING srl

23897 Viganò Brianza (LC) - Via XXIV Maggio, 13 - Tel. 039.9211410 - Fax 039.9211400

cucinieri@icucinieri.it - www.icucinieri.it

Menu Aneto

Ricco aperitivo a buffet

Bollicine di Prosecco Selezione "I Cucinieri"

Cocktail Fior di Pesco

Succo di mela verde

Acqua minerale frizzante e naturale

Sul buffet

Lombetto stagionato da Mastro Giovanni con granella di olive

Speck dell'Alto Adige Igp

Composta di coniglio profumata al rosmarino

Salmone selvaggio al sale con crema ai grani di senape

Bignè al formaggio

Mozzarelline ciliegia con pomodorini Pachino e basilico fresco

Torte di verdure in pasta brisé

Cesto di pani assortiti e grissini stirati a mano

A Tavola

Vino bianco: Chardonnay Friulano

Stuzzichino nel bicchierino in attesa del risotto:

Gambero al vapore con crema di avocado, lingua di pane di segale

Risotto con pomodoro verde, cicorino e caprino

Vino rosso: Borgone Montalcino

Filetto di manzo italiano cotto intero al forno, coulis di vino rosso

pomodoro e melanzane alla provenzale, tortino di patate

Gelato di panna con fave di cacao amaro, miele e granella di amaretti

Vino da dessert: Moscato naturale d'Asti

Torta Nuziale

Chantilly – St. Honoré – Topazio - Mimosa

Caffé espresso 100% arabica

Menu Basilico

Ricco Aperitivo

Bollicine di Prosecco Selezione "I Cucinieri"

Cocktail Azalea

Succo di arancia rossa

Acqua minerale frizzante e naturale

Miniature di antipasto fredde e calde

Cialde di formaggio croccante

Frittatine con mousse di tonno

Salmone marinato al sale su bocconcini tostati

Insalatina di seppie con grano spezzato

Piccoli panini imbottiti di indivia, acciuga e Emmentaler

Panone del contadino con i suoi salumi

Salame brianzolo, bolognetta, Chicchi di salame, salsiccia piccante

Lardo "Magnum" su grissini stirati a mano *nel pane in cassetta*

Cesto di pani assortiti

Focaccia al rosmarino

A Tavola

Vino bianco: Sauvignon Malvasia bianco Salento

Pesce azzurro con pomodoro candito e nuvola croccante al basilico,
dripping al limone naturale di Sorrento

Risottino mantecato con le erbe aromatiche Biologiche

Vino rosso: Dolcetto del Monferrato

Morbido di vitello sfumato alla Wodka con pancetta croccante,
purea di piselli

Sorbetti di frutta fresca con sciroppo di cedro e grappolino di ribes

Vino da dessert: Moscato naturale d'Asti

Torta Nuziale

Chantilly – St. Honoré – Topazio - Mimosa

Caffé espresso 100% arabica

Ogni menu può essere arricchito da un'**Isola delle Leccornie**
vedere elenco con relative quotazioni

Menu Cerfoglio

Ricco Aperitivo

Bollicine di Prosecco Selezione "I Cucinieri"
Cocktail al melograno Succo di ananas
Acqua minerale frizzante e naturale

Miniature di antipasto fredde e calde

Frico Friulano Wafers di ceci
Frittatina al curry
Coupelle Mediterranea
Mousse di formaggio con coulis di pere
Cozze e broccoletti *su cucchiaino*
Piccole torte di verdure
Gamberi reali in foglia di zuccina

Fritture dei "Cucinieri":

verdurine in tempura, fiori di zuccina, frittelle alle erbe, mozzarelline impanate

A Tavola

Vino bianco: Ribolla Gialla

Prosciuttino di carni bianche
con bouquet di insalata e vinaigrette al fondo bruno

Risotto solare con punte di asparagi e crema di zafferano

Fusilli con julienne di verdure e mozzarella liquida

Filetto di orata con scaglie di zucchine, salsa allo Champagne e taccole verdi

Vino rosso: Chianti dei colli Senesi

Filetto di vitello cotto in fieno d'erbe,
fascinetta di fagiolini e cuore di coste

Gelato al baccello di vaniglia con lamponi e sciroppo ai frutti di bosco

Vino da dessert: Moscato naturale d'Asti

Torta Nuziale

Chantilly – St. Honoré – Topazio - Mimosa

Caffé espresso 100% arabica

Ogni menu può essere arricchito da un'**Isola delle Leccornie**
vedere elenco con relative quotazioni

Menu Dragoncello

Ricchissimo Aperitivo a Buffet

Bollicine di Prosecco Selezione "I Cucinieri"

Acqua di zenzero

Succo di arancia, carota e limone

Acqua minerale frizzante e naturale

Angolo del Pescatore

Alici marinate

Vongole veraci su "aria iodata" e pane al burro nel bicchierino

Tartare di filetto di storione all'erba cipollina su cucchiaino

Seppioline all'olio e basilico con fregola di grano duro

Angolo del Contadino

Arcobaleno di caprini al prezzemolo, al peperone e alle olive nere

Porchetta con miele e soia

Salame "Filzetta"

Coppa di Valtidone

Nervetti di vitello con scalogno e fagioli

Angolo del Giardiniere

Trionfo di crudité: carotine, finocchio, sedano e peperone con salsa tartara

Radicchio marinato in olio extravergine di oliva

Cicorino con uova di quaglia

Involtino di finocchio, mostarda di arance e olive

Indivia Belga con noci e gorgonzola Novarese

Pomodori S. Marzano vegetariani ripieni di verdure

Fritturine dei "Cucinieri"

"i brutti ma buoni di verdure di stagione"

Continua Menu Dragoncello

Segue Menu Dragoncello

Menu Dragoncello

Piatti serviti a tavola

Vino bianco: Sauvignon Friulano

Ravioletti di verdure con Parmigiano liquido, leggermente gratinati

Vino rosso: Negroamaro Salento

Culatello di maiale arrostito con erbe di campo
spicchi di patate con cipolle e pancetta

Gelati e sorbetti da passeggio

Vino da dessert: Moscato naturale d'Asti

Torta Nuziale

Chantilly – St. Honoré – Topazio - Mimosa

Caffé espresso 100% arabica

Menu Erba Cipollina

Ricchissimo Aperitivo a Buffet

Bollicine di Prosecco Selezione "I Cucinieri"

Cocktail Fior d'Arancio

Succo di melone e ananas

Acqua minerale frizzante e naturale

Isola del mare

Ostriche freschissime

con cipolla di Tropea, Aceto Balsamico e pane Lievito Madre croccantato

Salmone selvaggio al sale

Carpaccio di branzino

Carpaccio di pesce spada finocchi e arance

Sushi di tonno crudo con salsa di soia

Gli Affettati

Prosciutto crudo di Parma stagionatura 30 mesi

Bresaola Dop della Valtellina

Finocchiona

Guanciale di maiale

Angolo dell'Orto

Orto di ravanelli, carotine, finocchi, sedano e peperoni con terra di nocciole

Frittatine di borraggine con aceto Balsamico

Angolo del Fornaio

Pane alle olive

Bottoncino al pomodoro Pachino

Ciabatta Greca

Grissini stirati a mano

Focaccia al rosmarino

Sardenaira

Torchon aromatici e speziati

Fritture dei "Cucinieri"

Frittelle al Parmigiano

verdure di stagione in tempura

bocconcini di pollo al miele e soia

Continua Menu Erba Cipollina

Segue Menu Erba Cipollina

Menu Erba Cipollina

Piatti serviti a tavola

Vino bianco: Vermentino di Sardegna

Crespelline alla Ligure con patate, fagiolini e pesto delicato

Vino rosso: Cabernet friulano

Tenerissimo manzo cotto a lungo con olio extravergine di oliva e verdure,
gianduiotto di verdure

Gelati e sorbetti da passeggio

Vino da dessert: Moscato naturale d'Asti

Torta Nuziale

Chantilly – St. Honoré – Topazio - Mimosa

Caffé espresso 100% arabica

Cocktail Finocchietto Selvatico

Sul Buffet

Bollicine di Prosecco Selezione "I Cucinieri"

Cocktail Rossini

Spremuta di arancia, carota e limone

Vino bianco, rosso e da dessert

Acqua minerale frizzante e naturale

Miniature di antipasto fredde e calde

Frico friulano Wafer di ceci

Piccole torte di verdura

Cialda all'erba di S. Pietro

Coupelle con salmone selvaggio ai grani di senape

Uova di quaglia in salsa tonnata *su cucchiaino d'argento*

Bottoncino alle noci con Speck IGP

Gamberi reali in foglia di zucchini

Angolo dell'olio, pane e pomodoro

bruschette preparate al momento, pomodori essiccati al sole, peperoni ripieni,

crema di pomodoro in coppa Martini con olive Taggiasche e basilico,

bottoncini di pane e pomodorini Pachino

Cesti di focacce e pani assortiti

Conetti salati

mousse di prosciutto e paprika dolce

"di magro" con spinaci e ricotta

spuma di vitello con nocciola

Isola dei bicchierini

Crema di melanzane con tartare di spada affumicato

Cous cous con mirepoix di verdure

Riso Venere con piselli, grani di senape e ananas

Patata naturalmente viola con crema e lamella di Parmigiano

Fritturine dei "Cucinieri"

frittelle al Parmigiano

Verdure di stagione in tempura

Carpaccio di manzo fritto *sullo stecco*

Continua Cocktail Finocchietto Selvatico

Segue Cocktail Finocchietto Selvatico

Cocktail Finocchietto Selvatico

Primi piatti serviti a buffet

Ravioli di carni bianche alle cinque spezie (chiodi di garofano, cumino, anice stellato, cannella, ginepro) gratinati al Parmigiano Reggiano

Risotto con tutte le verdure dell'orto e gocce di basilico

Gelati e sorbetti da passeggio

Vino da dessert: Moscato naturale d'Asti

Torta Nuziale

Chantilly – St. Honoré – Topazio - Mimosa

Caffé espresso 100% arabica

Elenco Leccornie de I Cucinieri di Penati Banqueting

(la valorizzazione è calcolata a persona e si intende per un numero di almeno 80 ospiti.
Per numeri di presenze inferiori siamo a disposizione per calcolare un preventivo)

Isola della frutta “Mango&Papaya” da € 11,00 a € 13,00 per persona

con la frutta fresca Italiana e internazionale di stagione pulita e tagliata
e spiedini di frutta tropicale

in vasi di cristallo di varie forme e dimensioni, cubotti a specchio

Isola della frutta “Vaniglia” con gelati e sorbetti da € 13,00 a € 15,00 per persona

con la frutta fresca Italiana e internazionale di stagione pulita e tagliata
e spiedini di frutta tropicale

in vasi di cristallo di varie forme e dimensioni, cubotti a specchio

Gelati e sorbetti di produzione artigianale

Isola della frutta “Tamarindo” con gelati, sorbetti, dolci al cucchiaino e pasticceria da € 17,00 a € 19,00 per persona

con la frutta fresca Italiana e internazionale di stagione pulita e tagliata
spiedini di frutta tropicale

in vasi di cristallo di varie forme e dimensioni, cubotti a specchio

Gelati e sorbetti di produzione artigianale

Crème brûlée, mousse al cioccolato, bavarese alla fragola,
frollini al burro, dolcetti al cocco, scorze candite di agrumi, meringhette, baci di dama

Fontana di cioccolato “Cioccofragola” con dolci e frutta da intingere a € 10,00 per persona

(la valorizzazione è calcolata a persona e si intende per un numero di almeno 70 ospiti)

con frutta italiana e internazionale di stagione pulita e tagliata pronta da intingere

Frutta disidratata, meringhe e biscottini

Grande Isola della frutta “Passion Fruit” con dolci, gelati, sorbetti, pasticceria e caramelle da € 19,00 a € 21,00 per persona

con la frutta fresca Italiana e internazionale di stagione pulita e tagliata
spiedini di frutta tropicale

in vasi di cristallo di varie forme e dimensioni, cubotti a specchio

Gelati e sorbetti di produzione artigianale

Latte in piedi, bavarese al caffè, frutti di bosco in gelatina di moscato

Frollini al burro, dolcetti al cocco, scorze candite di agrumi, meringhe

Marshmallows, caramelle gommose, liquirizie a bastoncino e a rotella

Viganò Brianza 2016

CONDIZIONI GENERALI

Il preventivo per i menu **Aneto, Basilico, Cerfoglio, Dragoncello e Erba Cipollina** calcolato sulla base di almeno 80 presenze comprende:

- il menu descritto
- lo spumante e i vini da noi abbinati nella misura massima complessiva di 1 bottiglia a persona
- i succhi di frutta e l'acqua minerale frizzante e naturale in bottiglia di vetro
- un sopraluogo sul posto (il cui costo sarà gratuito se il preventivo andrà a buon fine)
- tovagliato tondo Gran Galà in fiandra di colore panna oppure avorio
- menu stampati e personalizzati con i nomi degli sposi
- apparecchiatura completa con cristalleria, posateria in argento e piatti in porcellana
- trasporto e noleggio attrezzatura a piano strada
- organizzazione di sala, di cucina e di magazzino/sbarazzo ad orario standard
- presenza di un responsabile per tutta la durata del servizio
- un invito per gli sposi al nostro favoloso Brunch domenicale presso ONEOff

Non sono compresi:

- iva 10%
- affitto location
- eventuale noleggio di tavoli tondi e seggiole per il pranzo, tavoli rettangolari da buffet e bouvette qualora non fossero presenti nella location
- eventuali ore straordinarie del personale
- spese di trasferta oltre i 70 km dalla nostra sede
- e tutto quanto non chiaramente specificato.

Resta inteso che ci riterremo impegnati nei Vostri confronti solo dopo il versamento di una caparra confirmatoria e che sarà indispensabile confermarci almeno dieci giorni prima il numero minimo garantito delle presenze, su cui si effettuerà il conteggio finale.

Pagamento: 30% al momento della prenotazione insieme ai dati a noi necessari per emettere documento fiscale (intestazione, indirizzo, codice fiscale o partita iva), 50% al momento della conferma del numero minimo garantito e saldo con valuta alla data di effettuazione del servizio

Viganò Brianza 2016

CONDIZIONI GENERALI

Il preventivo per il cocktail **Finocchietto Selvatico**, calcolato sulla base di almeno 80 presenze comprende:

- il menu descritto
- lo spumante e i vini da noi abbinati nella misura massima complessiva di 1 bottiglia a persona
- i succhi di frutta e l'acqua minerale frizzante e naturale in bottiglia di vetro
- un sopraluogo sul posto (il cui costo sarà gratuito se il preventivo andrà a buon fine)
- cristalleria, posateria in argento, piatti in porcellana e vassoi necessaria al menu
- trasporto e noleggio attrezzatura a piano strada
- tovagliato Gran Galà di colore panna oppure avorio
- presenza di un responsabile per tutta la durata del servizio
- organizzazione di sala, di cucina e di magazzino/sbarazzo ad orario standard
- un invito per gli sposi al nostro favoloso Brunch domenicale presso ONEOff

Non sono compresi:

- iva 10%
- affitto location
- eventuale noleggio di tavoli di appoggio e di tavoli rettangolari per i buffet, qualora non fossero presenti nella location
- eventuale noleggio di seggiole, qualora non fossero presenti nella location
- eventuali ore straordinarie del personale
- spese di trasferta oltre i 70 km dalla nostra sede
- e tutto quanto non chiaramente specificato.

Resta inteso che ci riterremo impegnati nei Vostri confronti solo dopo il versamento di una caparra confirmatoria e che sarà indispensabile confermarci almeno dieci giorni prima il numero minimo garantito delle presenze, su cui si effettuerà il conteggio finale.

Pagamento: 30% al momento della prenotazione insieme ai dati a noi necessari per emettere documento fiscale (intestazione, indirizzo, codice fiscale o partita iva), 50% al momento della conferma del numero minimo garantito e saldo con valuta alla data di effettuazione del servizio

Inoltre siamo in grado di fornirVi i seguenti accessori:

- Tovagliato Gran Galà disponibile in altri colori e tessuti
- Piatto segnaposto disponibile in vari colori e materiali con relativo centrino
- Fiocco con nastro per il tovagliolo
- Isola della frutta o Isola dei desserts o Isola dei formaggi
- Ciotole o vassoio in argento per la distribuzione di confetti e bomboniere
- Piccola pasticceria
- Liquori da fine pasto
- Open Bar con liquori, bibite e Long Drinks
- Open Bar con liquori, bibite, Long Drinks e Pestati
- Tavolo Degustazione Confetti (Avola Regina, Gianduia, Caffè, Pesca, Cannella, Pera, Liquirizia, Cocco, Limoncello, Fragola, Melone, etc.)
- Angolo Degustazione Sigari con Rhum e Superalcolici
- Angolo Degustazione Cioccolato con tavolotta da 1 kg.
- Tavolini e seggiole da giardino in vari materiali
- Vestitini e cuscini per le seggiole
- Decorazioni floreali con Centritavola, Buffet, Ghirlanda torta, Bouquet per la sposa, Bottoniere, cesti di Petali, Braccialetti per le damigelle etc.
- Addobbi per la cerimonia
- Ombrelloni e tendoni
- Servizio guardaroba e toilette
- Materiale ed assistenza per la gestione dei posti assegnati a tavola
- Intrattenimenti musicale e di altro genere
- Fiaccole da giardino alla citronella decorative e antizanzare
- Servizio fotografico
- Milleluci
- Fuochi artificiali e pirotecnici
- Servizio di Baby sitter

...siamo a Vostra disposizione per qualsiasi necessità.

ANNO 2016

I prezzi sono stati calcolati sulla base di almeno 80 presenze.

Sono solamente indicativi e non costituiscono un listino ufficiale poiché i costi cambiano con quanto mette a disposizione la location scelta e a seconda della situazione.

Menu Aneto	€ 86,00
Menu Basilico	€ 90,00
Menu Cerfoglio	€ 98,00
Menu Dragoncello	€ 93,00
Menu Erba Cipollina	€ 105,00
Cocktail Finocchietto Selvatico	€ 81,00

IMPORTANTE:

Sconti per prenotazioni anticipate con acconto di almeno 10 mesi e per i giorni infrasettimanali non festivi quali il martedì, mercoledì e giovedì.