

# 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.

Servizio accoglienza e guardaroba incluso più ingresso gratuito presso uno dei nostri club (Lido di Bellagio o Made Club Como) per continuare i festeggiamenti.

Per informazioni (+39)031 951 878 | [www.s-catering.it](http://www.s-catering.it) | [info@s-catering.it](mailto:info@s-catering.it)

## Welcome Cocktail

Rosa di grana in forma  
Mise en bouche con pomodorini pachino  
ai sapori mediterranei  
Crudo di Parma DOP al coltello  
Mousse di melanzane viola e tonno

## Buffet di antipasti

(scelta di 5 antipasti)

### **PENISOLA RUSTICA**

Tartine di kamut al salmone di razza scozzese  
in marinatura all'arancia  
Tartare di manzo su letto di stracciatella di bufala  
Bocconcini di merluzzo in impanatura croccante  
Infilzata di insalatina caprese con mozzarella  
di bufala e pomodorini pachino  
Forma di anguria scavata con cuore di macedonia fresca

### **PENISOLA DI FINGER FOOD**

Mousse di caprino all'erba cipollina  
e lacrima di aceto di lamponi  
Vitello carpacciato in salsa tonnata e capperi di Pantelleria  
Brandade di gamberi di fiume in salsa rubra e paprika dolce  
Spuma leggera di melanzane viola e crema di lavarello  
Crudità di verdure dell'orto in emulsione

### **PENISOLA DI CHEESE**

Primo sale al profumo di rucoletta  
Zincarin della Latteria di Bellagio con pepe nero  
Semigrasso di pasta cruda da alpeggio lariano  
Magro di Delebio in stagionatura  
Formaggio di pecora da allevamento biologico

### **PENISOLA DEL SALUMIERE**

Capocollo alla piacentina  
Rosa di Norcia in marinatura al pepe rosa e verde  
Carne secca di Dongo  
Speck della Val di Fassa aromatizzato al ginepro  
Salame di cinghiale di San Casciano

Per informazioni (+39)031 951 878  
[www.s-catering.it](http://www.s-catering.it)  
[info@s-catering.it](mailto:info@s-catering.it)

## Primi piatti

(scelta di 2 primi piatti)

Pasta corta estrusa al bronzo con zucchine  
e gamberi d'acqua dolce  
Tagliatelle al tonno affumicato e pomodorini  
Lasagnette di pasta fresca ai ritmi di stagione  
oppure con ragout di carne secondo la tradizione  
Fagottino agli asparagi di Postiglione  
e fantasia di funghi di muschio  
Riso Carnaroli ai sapori dell'orto mantecato al brulé di Traminer  
Gnocchetti di patate bianche di Como con zucchine  
croccanti e stracciatella di bufala  
Pennette di grano alle melanzane viola e pecorino dolce  
Garganelli al tartufo e taleggio

## Secondi piatti

(scelta di 1 secondo piatto)

Salmone scozzese al vapore in salsa all'aspetto al lime  
Spigola del Mediterraneo con lamelle di patate bianche coma-  
sche e capperi di Pantelleria  
Filetto di triglia in doratura con olive taggiasche  
Filetto di orata al profumo di timo selvatico ed erbe aromatiche  
"Cuore" di vitellone Razza Piemontese alla Libe (con timo selvati-  
co, maggiorana, salvia e rosmarino)  
Fagottino di faraona agli agrumi di Sicilia canditi ed uvetta  
Tourneou di angus con glassatura assoluta  
Lonzino di maiale alle mele renette in salsa  
alla senape dolce di Digione  
Infilzata di carni bianche alla brace con demi-glacé al rosmarino  
Tutti i secondi piatti sono accompagnati con verdure di stagione bio

## Angolo dei dessert

Mousse au chocolate extra fondente e granella  
di pistacchi di Bronte  
Tavolozza di panna cotta ai tre sapori  
(caramello, cioccolato e frutti di bosco)  
Macedonia di frutta fresca ai sapori esotici  
Millefoglie fatta in casa

Per informazioni (+39) 031 951 878  
[www.s-catering.it](http://www.s-catering.it)  
[info@s-catering.it](mailto:info@s-catering.it)

## Pacchetto bevande standard

Bevande durante il welcome cocktail e buffet di antipasti:

Prosecco DOC della nostra selezione  
Cocktail analcolico alla frutta  
Succo d'arancia

Bevande durante il pasto (1 bottiglia ogni 3 persone):

Selezione di vini bianchi:  
Terre Lariane IGT - Sorsasso  
Terrazze retiche di Sondrio IGT - Ghibellino Rainoldi  
Pinot Bianco - Produttori del Termeno  
Selezione di vini rossi:  
Terre Lariane IGT - Sorsasso  
Cuore di Vino "La Botte 18" - Cabanon  
Pinot Nero - Produttori del Termeno

Acqua minerale e naturale  
Caffè

## Extra buffet di piccola pasticceria

Mousse au chocolat extra fondente  
Crema catalana  
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  
Tavolozza di panna cotta ai tre sapori

Per informazioni (+39) 031 951 878  
[www.s-catering.it](http://www.s-catering.it)  
[info@s-catering.it](mailto:info@s-catering.it)

## Termini e condizioni

### 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

### Carrello cucina

Incluso nel prezzo per servizi nelle provincie di Lecco e Como

### Allestimenti standard

Allestimento lounge con penisola rettangolare per buffet

Calici in cristallo per vino Tumbler per acqua

Piatti in porcellana quadrati bianchi

Posate in acciaio e Caraffe e brocche Alzate in acciaio

Piattino pane in porcellana Sottopiatto

Tovagliato 5\* color bianco

Tavoli rotondi per la cena (8/10 pax)

Sedie con coprisedia color avorio

### 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 6 ore. Eventuali ore extra non concordate o derivanti da ritardi non imputabili alla società di catering, avranno un costo supplementare

### Staff

1 cameriere ogni 15 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](http://www.s-catering.it)  
[info@s-catering.it](mailto: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](http://www.s-catering.it)  
[info@s-catering.it](mailto: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  
Servizio guardaroba  
Servizio accoglienza  
IVA

Per informazioni (+39)031 951 878  
[www.s-catering.it](http://www.s-catering.it)  
[info@s-catering.it](mailto:info@s-catering.it)

# CATERING & PRIVATE EVENTS

## **S- Catering**

Via Al Crotto 12  
22021 Bellagio  
Como - Italia

Per informazioni

(+39) 031 951 878

[www.s-catering.it](http://www.s-catering.it)

[info@s-catering.it](mailto:info@s-catering.it)