



FOR BUSINESS



I NOSTRI SERVIZI

COFFEE TIME

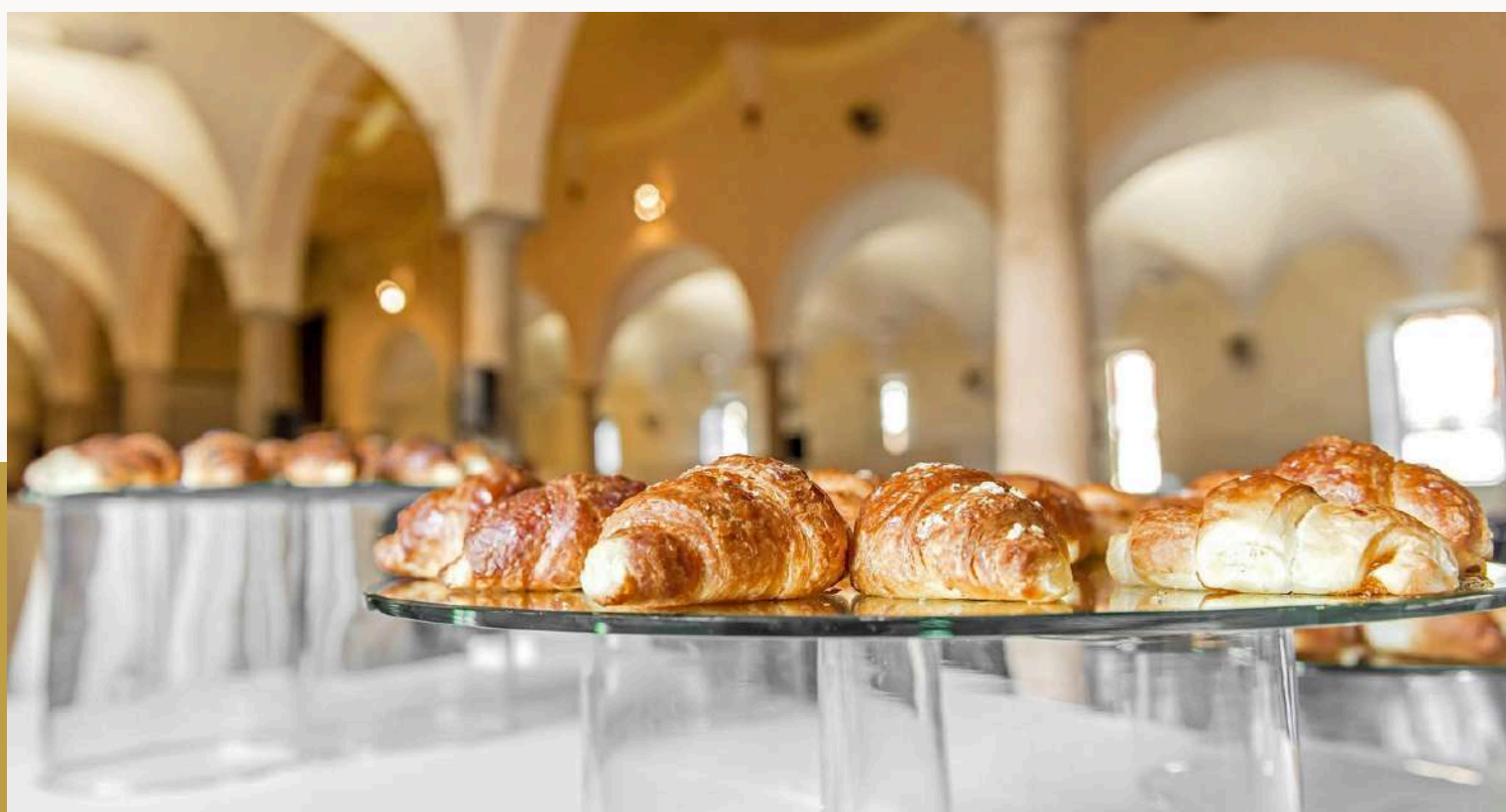
LUNCH A BUFFET

APERITIVO RINFORZATO

PRANZO/CENA PLACEE

SERVIZI EXTRA

SCOUTING LOCATIONS



COFFEE TIME



WELCOME COFFEE

Pasticceria al burro

Piccoli frollini al cacao

Scacchi di panna e vaniglia

Croissant con cioccolato e alla marmellata

Caffè espresso

Succhi di ananas e arancia

Acqua naturale e gasata

COFFEE BREAK

Pasticceria al burro

Piccoli muffin allo Yogurt di frutti di bosco

Fagottino di sfoglia alle mele e cannella

Croissant con cioccolato e alla marmellata

Caffè espresso

Succhi di ananas e arancia

Acqua naturale e gasata



COFFEE STATION



Biscottini al cioccolato
Rose di mandorla
Tartufi al cocco

Caffè espresso
Socchi di ananas e
arancia Acqua naturale
e gasata

Aperta per tutto il
tempo dell'evento



COFFEE TIME



INTERNATIONAL

Pasticceria al burro

Piccoli muffin al cioccolato

Croissant con cioccolato e alla marmellata

Spiedi di frutta fresca

Toast e mini sandwich

Mini Pancake al miele

Caffè espresso

Succhi di ananas e arancia

Acqua naturale e gasata

POMERIDIANO

Pasticceria al burro

Piccoli muffin al cioccolato

Crostino dorato con salame di Norcia e ribes

Croissant salato con crudo e pollo

Caffetteria Succhi

Prosecco & Analcolici

LISTINO

PREZZI

SERVIZIO	100 PAX	80 PAX	50 PAX
WELCOME	5,00	6,00	7,00
COFFEE BREAK	6,00	7,00	8,00
COFFEE STATION	800,00	650,00	500,00
INTERNA- TIONAL	8,00	9,00	10,00
POMERI- DIANO	5,00	6,00	7,00

Incluso nel prezzo:

- allestimento buffet e attrezzatura
- tovagliato bianco o avorio
- tavoli d'appoggio/ mangia in piedi

Escluso dal prezzo:

- iva 10%
- servizio camerieri 1 ogni 20 persone € 150,00 cad + iva



I NOSTRI SERVIZI

COFFEE TIME

LUNCH A BUFFET

APERITIVO RINFORZATO

PRANZO/CENA PLACEE

SERVIZI EXTRA

SCOUTING LOCATIONS



LUNCH A BUFFET





MENU 1

Quiche con porri e salmone

Grissini rustici con Culatello

Croissant salati con salumi

Taglieri di salumi e formaggi accompagnati da
marmellate e miele

Verdure grigliate condite con olio dello Ionio

Riso venere con gamberetti e coriandoli di verdure

Insalata di seppiolina con finocchi e agrumi

Primi Piatti scegliere uno fra questi:

Lasagna alla Ligure con patate, fagiolini e pesto di pinoli

Lasagnetta con radicchio , provola e speck

Crespella con verdure e Ricotta di capra

Millefoglie di zucchine e gamberetti allo zafferano

Parmigiana frita alla Siciliana

Dessert

Spiedini di Frutta

2 tipologie di dolci finger a cura dello chef

MENU 2

Quiche con verdure

Girelle di sfoglia con prosciutto e galbanino Grissini
avvolti da culatello

Croissant salato con verdure grigliate condite Brezel
salato con speck e brie

Focaccina con mozzarella e Pomodoro

Bottoncini colorati con Parmacotto, insalata e mayo Club
sandwich misti di salumi e Pesce

Uovo cotto in camicia con Guanciale croccante di Maialino
Senese

Taglieri di salumi e formaggi

Melanina con ciliegine di bufala, pomodori e basilico
Accompagnati da, grissini, bocconcini misti e marmellate
Seppiolina con finocchi, sedano e arance alla
mediterranea

Primo piatto: uno a scelta tra:

Lasagna all'emiliana o Lasagnetta con porcini e noci
Cannelloni con zucchini, provola e granella di pistacchio
Crêpes agli asparagi e formaggio
Crespelline di radicchio rosso, provola affumicata e speck
Paccheri farciti con patate e spigola
Paccheri con ricotta di capra e verdure miste
Timballo di riso con gamberetti, stracciatella e zafferano

Dessert

Spiedini di Frutta
2 tipologie di dolci finger a cura dello chef



MENU 3

Aperitivo a Passaggio

Uovo cotto in camicia con guanciaiale croccante
Mousse di tonno con frutto di capperi
Piccolo flan di broccoli e speck
Patata ripiena con pancetta e scamorza e olive
Spuma di salmone al timo con ribes
Rotelline di sfoglia con prosciutto cotto e galbanino

Dal coltello alla fetta I salumi

Il prosciutto doppia corona Parma
Lo speck della Valtellina con le mele in pastella fritte
Salame di Baganza e Strolghino
Grissini rustici avvolti da culatello

I formaggi

Grana padano in scaglie
Caciotta alla paglia e fieno
Muffin con zola con gheriglio di noci
CilieGINE di bufala con pomodorini e basilico

Finger food buffet

Breztel con speck e Fontina
Croissant salato con Burro e Salmone
Focaccina con verdure Grigliate
Piccole polpettine di patate e zucchine
Mini bocconcini colorati con pomodoro e mozzarella
Hot dog con le sue salse
Piccoli Panzerotti
Nuggets con Salse in Accompagnamento
Mini hamburger classico E Arancini alla milanese

Primo piatto- uno a scelta tra:

Gnocchi alla sorrentina con mozzarella di bufala
Trofie con tonno e Limone
Orecchiette con zucchine e gamberetti allo zafferano

Dessert

Spiedini di Frutta
2 tipologie di dolci finger a cura dello chef



DOLCEZZA

Spuma di mascarpone con fondo di maron
giace

Tiramisù con fondo di cioccolato

Crema catalana con fragole ricoperte di
cioccolato

Mousse di ananas con caramello e rum

Tiramisù al cioccolato bianco ginseng e
amaretti

Salsa allo yogurt con fondo di fragole

Bavarese al pistacchio su frolla

Frutta fresca in composizione zen

Acque aromatizzate



LISTINO

PREZZI

SERVIZIO	100 PAX	80 PAX	50 PAX
MENU 1	32,00	37,00	42,00
MENU 2	35,00	40,00	45,00
MENU 3	40,00	45,00	50,00
DOLCEZZA	6,00	7,00	8,00

Incluso nel prezzo:

- allestimento buffet e attrezzatura
- tovagliato bianco o avorio
- tavoli d'appoggio/ mangiainpiedi
- Beverage: Falanghina bianco, Aglianico rosso, Prosecco millesimato cuvee, Analcolici alla frutta fresca, Acqua naturale e gasata
- Direttore, camerieri, chef, facchinaggio

Escluso dal prezzo:

- iva 10%
- Logistica e trasporto € 200,00+ iva



SERVIZI

EXTRA

**STAMPA MENU | 1 per persona
con grafica e logo personalizzati € 2,00 + iva**

SERVIZIO GUARDAROBA

**noleggio stand e grucce € 3,00 a persona + iva
hostess guardaroba € 150,00 + iva**

HOSTESS ACCOGLIENZA

una persona ogni 50 ospiti € 150,00

TOVAGLIATO PERSONALIZZATO

**da catalogo colori € 5,00 a tovaglia
da catalogo colori € 0,60 a tovagliolo
da catalogo colori € 8,00 a modulo**

OPENBAR

**cocktail miscelati e pestati illimitati per 2 ore € 15,00
a persona per un minimo di 50 persone
ogni ora extra € 150,00**

TORTA PERSONALIZZATA CON LOGO

a partire da € 5,00 a persona per un minimo di 50 pax

LOGISTICA E TRASPORTO

**Milano e hinterland € 200,00 + iva
Altre destinazioni da quotare**



SCOUTING LOCATIONS

Grazie ad una collaborazione ventennale con le migliori location di Milano e una ricerca continua di nuove strutture su tutto il territorio, siamo in grado di aiutarvi a trovare il luogo perfetto per il vostro evento fuori sede!



CONTATTI



 +39 393 6026011

 MIMMO@CECCATERING.IT

 @CECCATERINGPRO

 WWW.CECCATERING.IT



FOR BUSINESS



I NOSTRI SERVIZI

COFFEE TIME

LUNCH A BUFFET

APERITIVO RINFORZATO

PRANZO/CENA PLACEE

SERVIZI EXTRA

SCOUTING LOCATIONS



PRANZO/CENA

PLACEE





ENTREE DI BENVENUTO

Crema di lenticchie con sbriciolato di
erborinato Sciarpa di zucchini con caprino
salmone e le sue uova

Mousse di parmigiano con Fondo di balsamico

Tentacoli di polipo arrostiti con menta

Involtino di San Daniele con prugna disidratata

Uovo cotto in camicia con guanciale croccante
di maialino senese

Trito di porcini al prezzemolo con fondo di
fonduta d'alpe



ANTIPASTI

Parmigiana di zucchine e taleggio con spunti di menta fresca

Strudel di verdure e spezie su patate e panna fresca

Tartare di Fassona con gocce di pecorino e pistacchio

Quiche di verdure con letto di Mascarpone allo zafferano

Tris di salumi (Prosciutto d'oca, Culatello e Mocetta di Vitello) e burrata

PRIMI

Risotto al mascarpone con note di salmone e le sue uova

Tortelli neri con cuore di salmone su emulsione di buratta e nodo di cipollina

Panzarotti di burrata con ragù di polipo e capperi

Chitarra rotta con tentacoli di totano al San Marzano

Foglie di ulivo con pesto delicato di pomodori secchi e pescatrice

Fagottino di crespelle melanzane, ricotta e prosciutto stracotto con coulis di pomodori e basilico fritto

Paccheri ripieni con verdure e ricotta di capra e ciuffo croccante dell'orto

Lasagnetta in cocotte con ricotta di bufala pinoli tostati e porcini

Superfino con lime e rosmarino

Il carnaroli con i porcini in foglia e le noci

Risotto con asparagi e gamberi rossi



SECONDI

Tagliata di manzo su misticanza di foglioline e parmigiano

Tentacoli di polpo piastrati su crema di scarole e patate alla colatura di alici

Guazzetto di scorfano con pomodorini e basilico e pioggia di cipolle dolci croccantissime

Trancio di Ricciola con crosta di papavero e pettinata di pomodoro

Guancetta di vitello arrostita lentamente all'Amarone

Valpolicella servita e soffice crema di patate al timo

Culatello cotto a bassa temperatura con mele e noci al miele

Turbante di spigola con gamberone su tortino di pommè

Lingotto di salmone in pasta Kataifi su crema di crescenza e pistacchi

Filetto di ombrina in crosta rustica di pane su pestato di fave all'olio di frantoio

Parmigiana di zucchine e taleggio con menta fresca



DOLCI

Crema catalana con fragole ricoperta di cioccolato

Mousse di ananas con caramello al rum

Cannolo scomposto alla ricotta e canditi

Millefoglie con frutta fresca

Budino di cioccolato con crema all'arancia

Cheese cake con ristretto di confettura alle ciliegie

Babà con passito di Pantelleria ristretto

Delizia di sfoglia con crema chantilly e frutti di bosco

Spuma di mascarpone con fondo di caffè e foglia di cioccolato fondente



LISTINO

PREZZI

MENU	100 PAX	80 PAX	50 PAX
3 PORTATE	75,00	90,00	120,00
4 PORTATE	85,00	100,00	130,00

OLTRE 100 PAX sconto del 7% sulla tariffa 100 pax

OLTRE 1000 PAX Sconto del 10% sulla tariffa 100 pax

Incluso nel prezzo:

- entree di benvenuto a passaggio
- tovagliato bianco o avorio
- tavoli tondi per cena e mangia in piedi per entree
- sedie parigine con cuscino
- mise en place
- Direttore, camerieri, chef e facchinaggio
- Beverage: Falanghina bianco, Aglianico rosso, Bollicine extra-dry , acqua , soft drinks, analcolici

Escluso dal prezzo:

- iva 10%
- Logistica e trasporto € 200,00



SERVIZI

EXTRA

**STAMPA MENU | 1 per persona
con grafica e logo personalizzati € 2,00 + iva**

SERVIZIO GUARDAROBA

**noleggio stand e grucce € 3,00 a persona + iva
hostess guardaroba € 150,00 + iva**

HOSTESS ACCOGLIENZA

una persona ogni 50 ospiti € 150,00

TOVAGLIATO PERSONALIZZATO

**da catalogo colori € 5,00 a tovaglia
da catalogo colori € 0,60 a tovagliolo
da catalogo colori € 8,00 a modulo**

OPENBAR

**cocktail miscelati e pestati illimitati per 2 ore € 15,00
a persona per un minimo di 50 persone
ogni ora extra € 150,00**

TORTA PERSONALIZZATA CON LOGO

a partire da € 5,00 a persona per un minimo di 50 pax

LOGISTICA E TRASPORTO

**Milano e hinterland € 200,00 + iva
Altre destinazioni da quotare**



SCOUTING LOCATIONS

Grazie ad una collaborazione ventennale con le migliori location di Milano e una ricerca continua di nuove strutture su tutto il territorio, siamo in grado di aiutarvi a trovare il luogo perfetto per il vostro evento fuori sede!



CONTATTI



+39 393 6026011



MIMMO@CECCATERING.IT



@CECCATERINGPRO



WWW.CECCATERING.IT



FOR BUSINESS



I NOSTRI SERVIZI

COFFEE TIME

LUNCH A BUFFET

APERITIVO RINFORZATO

PRANZO/CENA PLACEE

SERVIZI EXTRA

SCOUTING LOCATIONS





APERITIVO RINFORZATO

- 01 BASIC
- 02 SILVER
- 03 PLUS
- 03 ELEGANCE
- 03 DOLCEZZA

BASIC

Scaglie di grana e gherigli di noce
Triangoli di gastronomico con stracotto e
pomodoro

Spada fumé con cuore di crescenza e cipollina
Crostino croccante con crema di ceci e baccalà
croccante

Gocce al latte con verdure grigliate e formaggio
Piccole pizette e panzerotti alla partenopea
Cestino di brisé con mousse di caprino e 'nduja
di Spilinga

In accompagnamento

Aperol Spritz

Falanghina DOC

Mionetto Valdobbiadene cuvee

Analcolici alla frutta fresca





SILVER

Caprese con treccia e olive nere infornate in
tumbler Pinzimonio con salsa yougurt
Insalatina di seppia e arancia rossa dell'Etna
Piccoli calzoni alla Partenope
Sgombro all'olio con sedano e carote Focaccine
e croissant integrali farciti Cous cous alla
siciliana con verdure Insalata di riso selvatico
con gamberi Brisè con spuma di tonno e olive
Involtino di carpaccio con rucola e grana
Mezza sfera di tonno con finocchietto su
crostino dorato
Mistica di carni bianche con verdure e
maionese all'olio d'oliva toscano

In accompagnamento

Aperol Spritz
Falanghina DOC
Mionetto Valdobbiadene cuvee
Analcolici alla frutta fresca

PLUS

Crema di lenticchie con erborinato

Sciarpa di zuccina con caprino, salmone e le
sue uova

Insalatina di seppia e arancia

Sgombro all'olio con sedano e carote

Croissant integrali farciti con pancetta e pollo

Focaccine alla mediterranea

Mousse di parmigiano con fondo di balsamico

Scaglia di Bitto con marmellata di fichi

Tentacoli di polipo arrostiti con menta

Involtino di San Daniele con prugna disidratata

Piccoli club sandwich alle verdure

Tartare di Chianina con Quenelle di senape in
chicchi

Uovo cotto in camicia con guanciaiale croccante
di Maialino Senese

Trito di porcini al prezzemolo con fondo di
fonduta d'Alpe

In accompagnamento

Aperol Spritz

Falanghina DOC

Mionetto Valdobbiadene cuvee

Analcolici alla frutta fresca





ELEGANCE

Tartare di Gambero rosso di Mazara con petalo di
fragola Ostrica con finger lime e foglia di mini
prezzemolo

Pinzimonio in cubetti con salsa yogurt

Tentacoli di Polipo arrostiti con menta piperina

Cannellini cotti alla creta e Cozze rosse

Tocco di Tonno leggermente marinato con salsa
Teriyaki

Cucchiaio di Camembert e marmellata di pomodorini

Sezione di pan brioche con pat  de Foie Gras

Caramella di Carpaccio farcito con caprino, rucola e
lime su cucchiaio

Sezione di pan brioche con pat  de Foie Gras

Papion di sfoglia con sciarpa di Serrano

Mazzancolle bardate con sesamo bianco

Battuta di Filetto su tuorlo, con sale nero e chicchi di
senape

Passaggio di Risotto con parmigiano, pere e Maggiorana

In accompagnamento

Aperol Spritz

Falanghina DOC

Mionetto Valdobbiadene cuvee

Analcolici alla frutta fresca



DOLCEZZA

Spuma di mascarpone con fondo di maron
giace

Tiramisù con fondo di cioccolato

Crema catalana con fragole ricoperte di
cioccolato

Mousse di ananas con caramello e rum

Tiramisù al cioccolato bianco ginseng e
amaretti

Salsa allo yogurt con fondo di fragole

Bavarese al pistacchio su frolla

Frutta fresca in composizione zen

Acque aromatizzate



LISTINO

PREZZI

SERVIZIO	100 PAX	80 PAX	50 PAX
BASIC	35,00	45,00	55,00
SILVER	40,00	50,00	60,00
PLUS	45,00	55,00	70,00
ELEGANCE	50,00	60,00	80,00
DOLCEZZA*	20,00	25,00	30,00

*è possibile aggiungere il buffet dolcezza alle altre soluzioni con uno sconto del 75%

Incluso nel prezzo:

- allestimento buffet e attrezzatura
- tovagliato bianco o avorio
- tavoli d'appoggio/ mangiainpiedi
- Direttore, camerieri, cuochi, facchinaggio
- 30 sedie parigine con cuscino
(ogni sedia aggiuntiva +€ 7,00)

Escluso dal prezzo:

- iva 10%
- Logistica e trasporti € 200,00



SERVIZI

EXTRA

**STAMPA MENU | 1 per persona
con grafica e logo personalizzati € 2,00 + iva**

SERVIZIO GUARDAROBA

**noleggio stand e grucce € 3,00 a persona + iva
hostess guardaroba € 150,00 + iva**

HOSTESS ACCOGLIENZA

una persona ogni 50 ospiti € 150,00

TOVAGLIATO PERSONALIZZATO

**da catalogo colori € 5,00 a tovaglia
da catalogo colori € 0,60 a tovagliolo
da catalogo colori € 8,00 a modulo**

OPENBAR

**cocktail miscelati e pestati illimitati per 2 ore € 15,00
a persona per un minimo di 50 persone
ogni ora extra € 150,00**

TORTA PERSONALIZZATA CON LOGO

a partire da € 5,00 a persona per un minimo di 50 pax

LOGISTICA E TRASPORTO

**Milano e hinterland € 200,00 + iva
Altre destinazioni da quotare**



SCOUTING LOCATIONS

Grazie ad una collaborazione ventennale con le migliori location di Milano e una ricerca continua di nuove strutture su tutto il territorio, siamo in grado di aiutarvi a trovare il luogo perfetto per il vostro evento fuori sede!



CONTATTI



+39 393 6026011



MIMMO@CECCATERING.IT



@CECCATERINGPRO



WWW.CECCATERING.IT