

Longhi

FOR BUSINESS



TAKE AWAY AZIENDALE

LE PROPOSTE A BUFFET

I finger sono forniti su vassoietti cartonati neri. La fornitura prevede n.1 pezzo a persona per ogni voce del menu.

RINFRESCO

Bouclè royale vegetariano

Tartina classica con mousse di formaggi dolci

Mini bisquit moderno con crema di gorgonzola e noci

Mini bisquit con spuma di prosciutto cotto e mascarpone

Baby tramezzino di pane bianco alle uova

Baby tramezzino di pane bianco con prosciutto di tacchino in salsa tonnata

Brioche salata con speck della Val Venosta e burro leggermente salato

Bottoncino con mini milanese di pollo alla caprese e pomodoro confit

Pizzetta di pane con pomodoro e mozzarella

Trancetti di formaggella di Monte con gherigli di noci

Bicchierino con cocktail di gamberi in salsa americana e paprika
(con mini forchetta)

Tagliata di frutta fresca al bicchiere

Bicchierino con crema al cioccolato bianco e gelèe al mandarino

+ Tovagliolini in carta e piattini in plastica, spillone monouso per frutta
e mini cucchiaino per dolce

EURO 14,00 + IVA 10% A PERSONA

(Ordine minimo: 6 menu)

*Passione e professionalità per i tuoi eventi speciali.
Longhi, dal 1982, offre soluzioni personalizzate per privati
ed aziende che cercano qualità e cura in ogni dettaglio.*



WEDDING



FOR BUSINESS



TAKE AWAY



Longhi

BANQUETING

Via Bergamo, 28 | 24060 S. Paolo d'Argon (Bg)
t. 035 958966 | info@longhibanqueting.it
www.longhi.srl