

## **PRESENTAZIONE**

# CHIÙ CATERING

VIA V. MONTI 32 – 20123 MILANO
TEL. 02.39400694
INFO@CHIU.EU WWW-CHIU.EU

### CHI È CHIÙ GUSTOSITÀ ITALIANE

\_\_\_\_\_

CHIU' nasce nel 2006 nel cuore di Milano dalla passione di Marco Gugenheim (napoletano DOC) per la tradizione gastronomica italiana. Grazie alla continua ricerca, offre un'accurata selezione di prodotti d'eccellenza, DOP, IGP e da presidi Slow Food e sempre freschi, il che ha reso CHIU' un luogo di incontro di cultori gourmet.

CHIU', oltre ad essere una **Bottega con Enoteca** è anche un **Bistrot** e al contempo offre un servizio **Catering - & Delivery,** utilizzando per i menù gli stessi ingredienti e la stessa attenzione maniacale adottata nella selezione dei prodotti.









#### I NOSTRI SERVIZI

Ci rivolgiamo sia ad aziende che privati nell'area di Milano.

#### **CATERING**

Dalla sola fornitura di piatti pronti e bevande, al servizio completo con allestimento e *mis-en-place* sia in **vetro/porcellana** che in **materiale ecofriendly** compostabile, con o senza *servizio camerieri* per:

Welcome coffee – Coffee Station – Kraft table
Business Lunch - Light Lunch - Box Lunch
Cocktail - Aperitivi e Rifreschi
Cene aziendali o private
Eventi e Convention
Feste private

In base anche alle richieste, le nostre proposte sono molto variegate e poniamo molta attenzione a:

- piatti vegetariani
- preparazioni senza glutine o lattosio
- piatti vegani

Forniamo il servizio anche per un numero esiguo di partecipanti.

#### **DELIVERY CON SOLO ALLESTIMENTO E RITIRO**

Effettuiamo anche la sola consegna con o senza allestimento presso il cliente (\*).

(\*) Il delivery viene effettuato con servizio biking e pertanto è garantito solo in un raggio di circa 3 km dalla nostra sede. Si prega di verificare la raggiungibilità prima di effettuare ordini

#### **NORMATIVE IGIENICO SANITARIE**

La preparazione delle pietanze, il loro trasporto e la pulizia e sanificazione delle attrezzature e del luogo di lavoro viene effettuata seguendo il nostro Piano di Autocontrollo HACCP ed il nostro lavoro è sottoposto regolarmente a verifica da parte di consulenti esterni.

# WELCOME COFFEE – COFFEE STATION KRAFT TABLE

Forniamo servizio welcome coffe, coffee station e kraft table in occasione di incontri con i clienti o board meeting, riunioni interne, attività di coaching o shooting fotografici,, allestimenti di set o convention, mettendo a disposizione tutto il necessario per il suo svolgimento e refill a seconda della durata.

Dal dolce al salato alle bevande, dal vettovagliamento, sia in porcellana che in materiale ecofriendly compostabile, alle attrezzature e a richiesta anche il servizio camerieri.

Richiediamo un numero superiore a 30 pax salvo non sia abbinato ad una proposta lunch.

Proponiamo sia **pacchetti chiavi in mano** sia valutiamo con il Cliente la soluzione più idonea alla specifica occasione.



























### **BUSINESS LUNCH – LIGHT LUNCH - BOX LUNCH**

Forniamo servizio di Business Lunch e Light Lunch a buffet o anche Box Lunch, in occasione di incontri con i clienti o board meeting, riunioni interne, attività di coaching o shooting fotografici,, allestimenti di set o convention, mettendo a disposizione tutto il necessario per il suo svolgimento.

Dalla fornitura dei soli **piatti pronti** sia caldi che freddi, **box lunch** o **sandwich** alle **bevande**, dal **vettovagliamento** in porcellana o in materiale **ecofriendly** compostabile, all'allestimento con o senza attrezzature e a richiesta anche il servizio **camerieri**.

Proponiamo sia pacchetti chiavi in mano sia valutiamo con il Cliente la soluzione che sia più adatta all'occasione, anche per numeri ristretti di persone (con un minimo di 10 pax).



























#### **COKTAIL - APERITIVI - RINFRESCHI**

Abbiamo maturato una elevata esperienza nell'organizzare catering per Cocktail, Aperitivi (anche rinforzati) e rinfreschi in occasione di eventi aziendali, inaugurazioni, vernissage, ricorrenze, sfilate, mettendo a disposizione tutto il necessario per il suo svolgimento.

Dalla fornitura dei soli **finger food** alle **bevande** (disponendo di una ricchissima cantina), dal **vettovagliamento** in **vetro** o in materiale **ecofriendly** compostabile, all'allestimento con o senza attrezzature, prevedendo se lo si desidera il servizio **camerieri/bartender** per un evento a buffet o a passaggio.

Proponiamo sia **pacchetti chiavi in mano** anche per numeri ristretti di persone (con un minimo di 20 pax) sia valutiamo con il Cliente la soluzione che sia più adatta all'occasione.



























#### **CENE AZIENDALI O PRIVATE**

In occasione di cene aziendali o private, anche con un numero ristretto di ospiti (minimo di 10 ospiti), organizziamo in maniera impeccabile catering **sia a buffet** che **placé**.

Dalla fornitura dei soli piatti pronti da consumare alle bevande (disponendo di una ricchissima cantina), dal vettovagliamento in porcellana/vetro o in materiale ecofriendly compostabile, dal tovagliato all'allestimento, prevedendo a richiesta il servizio camerieri/chef.

Qualora necessario vi supportiamo nella selezione di location adatta al vostro evento.



























### **EVENTI E CONVENTION**

Poniamo grande attenzione organizzativa anche per la realizzazione di catering durante **eventi** e **convegni** in occasione di **meeting aziendali** o congressi in ambito medico, per **presentazioni alla stampa** o per lancio di prodotti, per **mostre d'arte** o aperture di **spazi commerciali**, per eventi **istituzionali** o **sfilate** di moda.

Dall'allestimento con del solo buffet alla fornitura delle attrezzature, per un servizio a buffet o a passaggio.

Proponiamo sia **pacchetti chiavi in mano**, sia valutiamo con il Cliente la soluzione che sia più adatta all'occasione.



























### **FESTE PRIVATE**

Anche in occasione delle feste private diamo il massimo della nostra professionalità nell'organizzazione del servizio catering sia a casa che presso le location esterne.

Siamo sempre attenti alle richieste del cliente per valutare insieme le proposte ed il menù che meglio sia adatto all'evento.

All'occorrenza possiamo fornire tutto l'occorrente necessario, dal vettovagliamento ai camerieri e bartender che faranno in modo che tutto sia in ordine alla fine dell'evento.

NOTA: **Domenica siamo chiusi** perché ci dedichiamo alle nostre famiglie.



























### PERCHE' CHIU'

La **giusta scelta** del servizio di catering e banqueting è determinante per la riuscita di un evento. La qualità dei cibi scelti, la presentazione e il servizio sono ciò che fa la differenza.

Grazie alla nostra decennale esperienza siamo in grado di offrire un'elevata professionalità con innumerevoli proposte gastronomiche ed inutile dirlo, con un'ottima qualità.

E' vero che questa frase la dicono tutti, ma nel nostro caso sono tutti i nostri clienti a dirlo di noi.

**Ogni evento** sia privato che aziendale viene **studiato con il Cliente** e le soluzioni vengono condivise insieme per rendere l'evento il più adatto possibile alle singole esigenze sia di gusto, ponendo grande attenzione alle **intolleranze alimentari**, sia di **spesa**.

Infine, le **nostre proposte «sono trasparenti»**, nel senso che ogni proposta esplicita esattamente cosa, quanto e come verrà fornito.

\_\_\_\_\_\_

La richiesta di preventivo può essere effettuata via email info@chiu.eu



### **ALCUNE PROPOSTE «CHIAVI IN MANO»**

Nome pacchetto	Min. Pa	€/pax	Descrizione pacchetto
			Caffe Americano, Tea, Succhi frutta, Acqua, Brioches
Welcome Coffee - Dolce	30	€ 7,50	Mignon, Frollini, Plum Cake
			Caffe Americano, Tea, Succhi frutta, Acqua, Brioches
Welcome Coffee - Dolce e Salato	30	€ 9,50	Mignon, Frollini, Plum Cake, Paninetti e Tramezzini
Light Lunch/Dinner Antipasti + Primi +			Antipasti farinacei, Antipasti salumi e formaggi, Primi
Dessert frutta	20	€ 16,50	piatti caldi o freddi, Dessert frutta
Light Lunch/Dinner Finger food + Primi +			Selezione di Finger food, Primi piatti caldi o freddi,
Dessert frutta	20	€ 19,00	Dessert frutta
Light Lunch/Dinner - Finger Food salato e			
dolce	20	€ 18,50	Selezioni articolata di Finger food
Business Lunch/Dinner - Primi + Secondi +			Primi piatti caldi o freddi, Secondi piatti caldi o freddi,
Dessert	20	€ 19,00	Contorni, Insalate e Dessert
			Lunch box assortiti con primi piatti caldo o freddi,
			secondi con contorni, Assortimento di Finger food e
Lunch Box + Finger food + Dessert Frutta	20	€ 18,50	Dessert di frutta
			Assortimento di Sandwich fatti con panepiza cotto a
Sandwich Lunch + Finger food + Dessert			legna e Tramezzini assortiti, Assortimento di Finger food
Frutta	15	€ 25,00	e Dessert di frutta
			Caffe Americano, Tea, Succhi frutta, Acqua, Brioches
			Mignon, Frollini, Plum Cake+ Yogurt + Frutta /Lunch:
Shooting set - Coffee station dolce + Light			Antipasti farinacei, Primi piatti caldi o freddi, Secondi
Lunch	15	€ 25,00	piati caldi o freddi, Insalate, Frutta, Acqua
			Selezioni articolata di Finger food salati, Beverage
Aperitivo Finger Food + Beverage	30	€ 16,00	analcolico, alcolico e prosecco
			Selezioni articolata di Finger food salati e dolci,
			Antipasto con salumi e formaggio, Primi piatti caldi o
Festa a Casa	30	€ 24,00	freddi

COSA COMPRENDE IL PACCHETTO (OVE NECESSARIO)	COSA NON COMPRENDE MA QUOTATO A RICHIESTA
Bicchieri acqua, the e succhi, bicchierini caffè ecofriendly compostabile + bacchettina legno	Tovagliato in cotone
Posate ecofriendly compostabili	Posateria in acciaio
Piattini tondi in polpa cellulosa bianca ecofriendly compostabile (18cm)	Vettovagliamento in vetro/porcellana (piatti e bicchieri)
Cestini portaposate e portapane	Beverage (ove non indicato)
Tovaglioli in cellulosa monouso	Servizio camerieri/bartender
Condimenti (olio aceto, sale e pepe)	• Dj set
• spese di cosegna, allestimento e ritiro	Noleggio attrezzatura (tavoli, sedie, gazebi, standini, funghi etc)

Ogni richiesta di preventivo può essere inviata via email <a href="mailto:info@chiu.eu">info@chiu.eu</a>

## welcome coffee – coffe station

	Welcome coffee - Dolce (min 30 pax)	N° Pz/Porz
	Termos di Caffe americano (35 tazzine)	1
	Bollitore/Thermos di acqua calda con selezione di Tea (circa 20 tazzine)	1
	(latte, zucchero di 3 tipologie: bianco - canna - dietor)	1
	succhi di frutta in caraffa 1,5lt	3
	acqua minerale in vetro 1lt	4
VG	vassoio frollini assortiti 60/70pz (500gr)	1
VG	vassoio con plumcake (250gr)	1
VG	croissant/brioshe mignon assortite	30
	VG (vegetarian) VN (vegan) SL (senza lattosio) GF (gluten free)	
		1
	PREZZO A PERSONA (IVA 10% ESCLUSA)	
	€ 7,50	

	Welcome coffee - Dolce e Salato (min 30 pax)	N° Pz/Porz
	Termos di Caffe americano (35 tazzine)	1
	Bollitore/Thermos di acqua calda con selezione di Tea (circa 20 tazzine)	1
	(latte, zucchero di 3 tipologie: bianco - canna - dietor)	1
	succhi di frutta in caraffa 1,5lt	3
	acqua minerale in vetro 1lt	4
VG	vassoio frollini assortiti 60/70pz (500gr)	1
VG	vassoio con plumcake (250gr)	1
VG	croissant/brioshe mignon assortite	30
SL	bocconcini di pane arabo al sesamo farciti con salumi	20
VG	tramezzini mignon a 3 strati assortiti con formaggi, salse e verdure	20
	VG (vegetarian) VN (vegan) SL (senza lattosio) GF (gluten free)	
		1
	PREZZO A PERSONA (IVA 10% ESCLUSA)	
	€ 9,50	



	Light Lunch/Dinner Antipasti + Primi- 20 pax	N° Pz/Porz
	ANTIPASTI FARINACE - 1 scelta per un totale di pezzi:	20
VG	bocconcini di pane arabo mignon con formaggi e verdure	
	tramezzini mignon a 3 strati assortiti con salumi, formaggi, salse e verdure	
VG	rondelle di wrap vegetariani con crescenza, lattuga e pomodoro	
VG	quadrotti di torta salata alle zucchine serviti su plateau mignon	
VG	rondelle di wrap vegetariani con robiola, lattuga, cetrioli freschi, carote julienne	
	rondelle di wrap con bresaola, robiola e rucola	
	ANTIPASTI SALUMI E FORMAGGI - 1 scelta per un totale di porzioni:	7
SL - GF	cascata di S. Daniele con melone mantovano (in estate)	
SL-GF	tagliere misto con selezione di salumi e formaggi nostrani serviti con salse di abbinamento e frutta secca/fresca (es: Parma 20 mesi, salame finocchiona, coppa piacentina al vino, mortadella al pistacchio, percorino di moliterno, caprino fresco alle erbette, piacentino ennese con zafferano e pepe, toma vaccina d'alpeggio, asiago crosta nera)	
VN - SL - GF	pinzimonio di verdure fresche di stagione servito con salsa bernese (a parte)	
	PRIMI PIATTI - 2 scelte per un totale di porzioni:	20
VN-SL	insalata di pasta con pomodorini pachino, olive taggiasche, capperi e basilico	
VN-SL	cous-cous di verdure di stagione, basilico e pomodoro	
SL	insalata di farro al balsamico con pomodorini pachino, acciughe del Cantabrico sedano e capperi pantelleria	
VN-SL	tris di cereali (quinoa, farro, orzo) con pesto di rucola, fagiolini, olive taggiasche e pomdorini secchi	
GF - SL	riso venere pesto di pistacchio, salmone affumicato e rucola	
GF - SL	riso venere con zucchine al timo e gamberetti	
VG	lasagna vegetariana con verdure di stagione Bianca	
VG	maccheroni alla Norma con pomodoro, melanzane e ricotta salata	
VG	orecchiette con pomodoro, ricotta e basilico	
VG	risotto radicchio e mela verde	
VG	risotto zucchine e zafferano	
VG	risotto ai carciofi	
	DESSERT - 1 scelta per un totale di porzioni:	20
VN - SL - GF	piccola macedonia di frutta fresca servita a bicchiere	
VN - SL - GF	spiedini di frutta fresca	
VG	pasticcini mignon con frolla, crema pasticcera e frutta fresca	
	VG (vegetarian) VN (vegan) SL (senza lattosio) GF (gluten free)	
	PREZZO A PERSONA (IVA 10% ESCLUSA)	
	€ 16,50	



	Light Lunch/Dinner Finger Food + Primi - 20 pax	N° Pz/Porz
	FINGER FOODIE - 3 scelte per un totale di pezzi:	60
VG	pastelle cresciute con olive e peperoni	
	olive all'ascolana	
SL	bocconcini di pane arabo al sesamo farciti con salumi	
VG	polpettine di melanzane e provola	
	suppli di riso mignon con ragù di carne, piselli e formaggio	
	quiches mignon assortite (anche vegetariane)	
VG - GF	bottoncini di polenta con pepita di zola	
	FINGER FOOD BUONGUSTAIO - 3 scelte per un totale di pezzi:	60
VG	rondelle di wrap vegetariani con crescenza, lattuga e pomodoro	
VG	sfogliatelline rustiche mignon con provola e friarielli	
VG	piccoli voulevant farciti con ricotta, pomodoro secco e cappero	
VG	piccoli voulevant con fonduta cacio e pepe	
	polpettina di manzo sesamo ed erba cipollina	
	grissini di grano integrale avvolti con prosciutto di Parma 20 mesi	
	tramezzini mignon a 3 strati assortiti con salumi, formaggi, salse e verdure	
VN - SL	falafel su plateau mignon serviti con humus	
	polpettina di carne in bagno di crema di parmigiana di melanzane servita a bicchiere	
VG-GF	capresina con mozzarelline di bufala di Paestum, datterino e misticanza - servito su plateu mignon	
VG - GF	bicchierino con crema di zola e yogurt, granella di noci e sedano	
SL	ciuffetti di roastbeef con salsa tonnata e frutto del cappero servito su crostino di pane	
	MEDIA DI FINGER FOOD A PERSONA	6
	PRIMI PIATTI - 2 scelte per un totale di porzioni:	20
VG	insalata di pasta con zucchine, timo e parmigiano reggiano	
	cous-cous con salsa al basilico, fagiolini e gamberetti	
SL	insalata di farro al balsamico con pomodorini pachino, acciughe del Cantabrico sedano e capperi pantelleria	
VG	riso nero venere con carote e piselli al curry	
	lasagna alla bolognese con ragù di carne	
VG	lasagna al pesto, patate e fagiolini	
VG	gnocchetti sardi con pesto di pistacchio e ricotta	
VG	risotto asparagi e brie	
	DESSERT - 1 scelta per un totale di pezzi:	20
VN - SL - GF	piccola macedonia di frutta fresca servita a bicchiere	
VN - SL - GF	spiedini di frutta fresca	
	VG (vegetarian) VN (vegan) SL (senza lattosio) GF (gluten free)	
	PREZZO A PERSONA (IVA 10% ESCLUSA)	
	€ 19,00	



Light Lunch/Dinner - Finger Food- 20 pax	Pz/Porz
FINGER FOOD FOODIE - 3 scelte per un totale di pezzi:	60
pastellette cresciute con zucchine e gamberi	
bocconcini di pane arabo al sesamo farciti con salumi	
tortello in piedi con crema cacio e pape	
polpettine di melanzane e provola	
quiches mignon assortite (anche vegetariane)	
quadrotti di torta salata ricotta e spinaci serviti su plateau mignon	
quadrotti di torta salata ai carciofi serviti su plateau mignon	
rotolini annodati di bresaola con formaggio fresco e rucola	
FINGER FOOD BUONGUSTAIO - 3 scelte per un totale di pezzi:	60
rotolini di sandwich con salmone e formaggio fresco	
rondelle di wrap vegetariani con crescenza, lattuga e pomodoro	
piccoli voulevant farciti con ricotta, pomodoro secco e cappero	
piccoli voulevant con fonduta cacio e pepe	
piccoli voulevant con carciofi, prosciutto e scaglie di parmigiano	
polpettina di manzo sesamo ed erba cipollina	
grissini di grano integrale avvolti con prosciutto di Parma 20 mesi	
tramezzini mignon a 3 strati assortiti con salumi, formaggi, salse e verdure	
mini cheesecake salati con olive taggiasche e pomodorini confit	
falafel su plateau mignon serviti con humus	
capresina con mozzarelline di bufala di Paestum, datterino e misticanza - servito su plateu mignon	
ciuffetti di Parma con melone mantovano - servito su plateu mignon	
bicchierino con crema di zola e yogurt, granella di noci e sedano	
ciuffetti di guanciale al pepe, con rucola e mazzancolla sgusciata	
FINGER FOOD GOURMET - 3 scelte per un totale di pezzi:	60
bicchierino di pappa al pomodoro e stracciatella d'andria	
ciuffetti di roastbeef con salsa tonnata e frutto del cappero servito su crostino di pane	
bicchierino di riso venere con verdurine croccanti, timo e scaglie di grana	
bicchierino di insalata di pasta con pachino, capperi e olive taggiasche	
bicchierino con crema di cannellini al rosmarino con crumble di pane e straccetti di salame croccante	
bicchierino di cous-cous gamberi e zucchine alle erbette	
bicchierino con riso venere pesto di pistacchio, salmone affumicato e rucola	
bicchierino di farro al balsamico con pomodorini pachino, acciughe del Cantabrico sedano e capperi pantelleria	
bicchierino tricolore con stracciatella d'Andria con pomodorini pachino, pesto di basilico e crumble di fresella	
bicchierino con crema di formaggio fresco/stracciatella, sedano e salmone su crumble di frisella integrale	
insalata di pollo con sedano e maionese - servito su plateu mignon	
millefoglie mignon di melanzane servita su crostino	
FINGER DESSERT - 1 scelta per un totale di pezzi:	20
piccola macedonia di frutta fresca servita su plateau mignon	
tiramisù mignon in tartelletta di frolla con crema al mascarpone e caffè	
bicchierino di panna cotta con topping di frutta	
bicchierino di mousse al cioccolato	
VG (vegetarian) VN (vegan) SL (senza lattosio) GF (gluten free)	
MEDIA DI FINGER FOOD A PERSONA	10
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
PREZZO A PERSONA (IVA 10% ESCLUSA)	
	past ellette cresciute con zucchine e gamberi bocconcini di pane arabo al sesamo farciti con salumi tortello in piedi con crema cado e pape polipettine di melanzane e provola quiches mignon assortite (anche vegetariane) quadrotti di torta salata ricotta e spinadi serviti su piateau mignon quadrotti di torta salata ai carciofi serviti su piateau mignon rotolini annodati di bresaola con formaggio fresco e rucola FINGER FOOD BUONGUSTAIO - 3 scolte per un totale di pezzi: rotolini di sandwich con salmone e formaggio fresco rondelle di wrap vegetariani con crescanza, lattuga e pomodoro piccoli voulevant farciti con ricotta, pomodoro secco e cappero piccoli voulevant con fonduta cacio e pepe piccoli voulevant con ordollata cacio e pepe piccoli voulevant con corciofi, prosciutto e sagglie di parmigiano polpettina di manzo sesamo ed erba cipollina grissi di grano integricale avvolti con prosciutto di Parma 20 mesi tramezzini mignon a 3 strati assortiti con salumi, formaggi, salse e verdure mini cheesecake salati con olive taggiasche e pomodorini confit falafel su plateau mignon serviti con humus capresina con mozzarelline di bufala di Paestum, datterino e misticanza - servito su plateu mignon bicchierino con crema di zola e yogurt, granella di noci e sedano ciuffetti di Parma con medone mantovano - servito su plateu mignon bicchierino con crema di zola e yogurt, granella di noci e sedano ciuffetti di roastbeef con salsa tonnata e frutto del cappero servito su crostino di pane bicchierino di insolata di pasta con pachino, capperi e olive taggiasche bicchierino di insolata di pasta con pachino, capperi e olive taggiasche bicchierino o in roso venere pesto di pistaccion, salmone affumicato e rucola bicchierino o on pomodorini pachino, acciughe del Cantabrico sedano e capperi pantelleria bicchierino con crema di connellini al rosmarino con crumble di pene e straccetti di salame croccante bicchierino di farota prevere pesto di pistaccion, salmone affumicato e rucola bicchierino di fronzaggio fresco)stracciatella, sedano e s

	Business Lunch/Dinner - Primi + Secondi + Dessert - 20 pax	N° Pz/Por
	PRIMI PIATTI - 2 scelte per un totale di porzioni:	18
VN - SL	insalata di pasta con cubettata verdure (zucchine, melanzane, peperoni) e basilico	
SL	cous-cous con salmone, rucola e pomodori secchi	
VN-SL	tris di cereali (quinoa, farro, orzo) con pesto di rucola, fagiolini, olive taggiasche e pomdorini secchi	
GF - SL	riso venere pesto di pistacchio, salmone affumicato e rucola	
VG	lasagna al pesto genovese e noci	
VG	pasta con pomodoro fresco e pesto genovese	
	pennette gamberi, zucchine e zafferano	
VG	risotto radicchio e scamorza	
VG	risotto allo zola e pere	
	SECONDI PIATTI - 2 scelte per un totale di porzioni:	16
VG - GF	parmigiana di melanzane	
	polpettine di manzo al pomodoro	
SL	bocconcini di pollo con verdure croccanti e semi di lino	
	bocconcini di pollo al curry servito con riso thai	
SL	bocconcini di tacchino con salsa di prugne e bacon	
VG - GF	caprese con bocconcini di mozzarella di bufala, pachino e basilico (3 bocconcini a porz.)	
SL - GF	carpaccio roastbeef all'inglese con insalata, pomodorini e dressing alla senape (a parte)	
SL - GF	vitello tonnato con misticanze e pomodorini	
SL - GF	carpaccio di angus marinato con julienne di finocchi	
	CONTORNI E INSALATE - 1 scelta per un totale di porzioni:	5
VG - GF	spinaci saltati	
VN-GF-SL	patate al forno	
VN-SL-GF	insalata mista, juienne di finocchi, arance, granella di mandorle	
	DESSERT - 1 scelta per un totale di porzioni:	20
VG	quadrottini mignon di brownies al cioccolato e nocciole	
VG	bicchierino di mousse al cioccolato	
	VG (vegetarian) VN (vegan) SL (senza lattosio) GF (gluten free)	
	PREZZO A PERSONA (IVA 10% ESCLUSA)	
	€ 19,00	



	Shooting Set - Coffee station + Light Lunch - 15 pax	N° Pz/Porz
	COFFEE STATION	
	Termos di Caffe americano (35 tazzine)	1
	Bollitore/Thermos di acqua calda con selezione di Tea (circa 20 tazzine)	1
	(latte, zucchero di 3 tipologie: bianco - canna - dietor)	1
	succhi di frutta in caraffa 1,5lt	2
	acqua minerale in vetro 1lt	3
VG	vassoio frollini e muffin assortiti 60/70pz (500gr)	1
VG	vassoio con plumcake (250gr)	1
VN	vassoio di frutta fresca di stagione (al kg)	2
VG - GF	assortimento di yogurt 8pz	1
	ANTIPASTI FARINACEI - 1 scelta per un totale di pezzi:	15
	tramezzini mignon a 3 strati assortiti con salumi, formaggi, salse e verdure	
VG	rondelle di wrap vegetariani con crescenza, lattuga e pomodoro	
	PRIMI PIATTI - 1 o 2 scelte per un totale di porzioni:	12
VN-SL	insalata di pasta con cubettata verdure (zucchine, melanzane, peperoni) e basilico	
SL	insalata di farro al balsamico con pomodorini pachino, gamberetti, sedano e olive taggiasche	
VN-SL	tris di cereali (quinoa, farro, orzo) con pesto di rucola, fagiolini, olive taggiasche e pomdorini secchi	
VG	maccheroni alla Norma con pomodoro, melanzane e ricotta salata	
VG	orecchiette con pomodoro, ricotta e basilico	
VG	risotto zucchine e zafferano	
	SECONDI PIATTI - 1 scelta per un totale di porzioni:	4
VG - GF	caprese con bocconcini di mozzarella di bufala, pachino e basilico (3 bocconcini a porz.)	
SL - GF	carpaccio roastbeef all'inglese con insalata, pomodorini e dressing alla senape (a parte)	
GF	carpaccio di bresaola valtellinese rucola e scaglie di parmigiano	
GF	carpaccio di fesa di tacchino arrosto con rucola e pomodorini	
	CONTORNI E INSALATE - 1 o 2 scelte per un totale di porzioni:	4
VN - SL - GF	verdure grigliate (zucchine, melanzane)	
VN-SL-GF	insalata mista, juienne di finocchi, arance, granella di mandorle	
VN-SL-GF	insalata mista, mais, pomodorini, finocchi	
	DESSERT 1 scelta per un totale di porzioni:	15
VN - SL - GF	spiedini di frutta fresca	
	VG (vegetarian) VN (vegan) SL (senza lattosio) GF (gluten free)	
	DRINK	
	Acqua minerale in vetro 1lt	2
	PREZZO A PERSONA (IVA 10% ESCLUSA)	
	€ 25,00	
	~1	



	Lunch Box + Finger food - 20 pax	N° Pz/Porz
	LUNCH BOX serviti in vassoietti sigillati di cartoncino color beige con finestra	
	INCALATONE Incalatone	
	INSALATONE - a scelta per un totale di pezzi: Misticanza, filetti di petto di pollo alla griglia, scaglie di grana, pomodorini pachino, crostini di pane aromatici e vinaigrette di maionese	6
SL-GF	Misticanza, tonnetto rosso del Mediterraneo (90gr), carciofi sott'olio, finocchi, olive taggiasche, limone	
GF	Insalata mista, riccioli di bresaola, scaglie di grana stagionato 22 mesi, fiocchi di ricotta di bufala	
VN-SL	Farro a vapore, misticanza, pomodorini, olive taggiasche, sedano, aceto balsamico	
VG - GF	Misticanza, mozzarelline di bufala Campana dop, olive taggiasche, carote julienne, pomodori pachino	
	PRIMI PIATTI - a scelta per un totale di pezzi:	2
VN	tris di cereali (quinoa, farro, orzo) con pesto di rucola, fagiolini, olive taggiasche e pomdorini secchi	
VN - SL	insalata di pasta con pomodorini pachino, olive taggiasche, capperi e basilico	
	PIATTI COMPOSTI FREDDI E CALDI - a scelta per un totale di pezzi:	12
VG - GF	mozzarella di bufala, pomodori pachino, basilico e insalata misticanza	
GF	mozzarella di bufala, crudo di Parma (20 mesi), insalata misticanza e pomodori pachino	
GF	Burrata di Andria e crudo di Parma (20 mesi)	
GF	Mozzarella di bufala, tacchino arrosto, insalata misticanza e pachino	
SL - GF	Roast-beef all'inglese, insalata misticanza, carore julienne e pomodorini ciliegino	
	Carpaccio di tacchino con fesa di tacchino, scaglie di parmigiano, pomodorini, misticanza e crema di aceto baslamico	
GF	Bresaola della Valtellina IGP, scaglie di Parmigiano, rucola, olio extra vergine e limone	
VG-GF	parmigiana di melanzane	
	polpette di manzo al pomodoro con ratatuille di verdure	
GF - SL	tagliata di pollo con salsa verde al prezzemolo, con verdure grigliate e patate al forno	
GF - VG	Gran mix di verdure: ratatuille di verdure - carciofo alla romana sott'olio, spinaci saltati, patate al forno, verdure grigliate, bocconcino di mozzarella di bufala	
	DESSERT - a scelta per un totale di pezzi:	20
GF - VN	macedonia di frutta di stagione	
GF - VN	carpaccio d'ananas	
	TOTALE LUNCH BOX incluso dessert (Pz)	20
	FINGER FOOD - 3 scelte per un totale di pezzi:	60
SL	bocconcini di pane arabo al sesamo farciti con salumi	
VG	polpettine di melanzane e provola	
VG	quadrotti di torta salata ai carciofi serviti su plateau mignon	
VG - GF	bottoncini di polenta con pepita di zola	
VG	quadrotti di focaccia con le verdure	
VG	sfogliatelline rustiche mignon con provola e friarielli	
VG	piccoli voulevant con fonduta cacio e pepe	
VG - GF	tartufini di formaggio ricopeti di erbe aromatiche e spezie servite in pirottino	
VG	cestino di frolla con formaggio fresco e frutti di bosco	
	VG (vegetarian) VN (vegan) SL (senza lattosio) GF (gluten free)	
	PREZZO A PERSONA (IVA 10% ESCLUSA)	
	€ 18,50	



	Sandwich Lunch + Finger food + Dessert frutta - 20 pax	N° Pz/Porz
	SANDWICH REALIZZATI CON CIABATTA DI PANPIZZA COTTO A LEGNA INCARTATI SIGNOLARMENTE O INTOVAGLIATI A META' DA SERVIRE SU VASSOIO - a scelta per un totale di pezzi:	10
	Crudo di Parma 20 mesi, brie e pomodoro	
	Prosciutto cotto, zucchine grigliate e paté d'olive taggiasche	
	Prosciutto cotto, brie e zucchine grigliate	
	Praga, formaggio brie, pomodoro e patè olive taggiasche	
	Roast-beef, zucchine grigliate e salsa bernese (uova, senape, cetrioli, cipolle, limone)	
SL	Roast-beef all'inglese, pomodoro, rucola, salsa bernese (uova, senape, cetrioli, cipolle, limone)	
	Fesa di tacchino arrosto, formaggio edamer, pomodoro, misticanza e salsa bernese (uova, senape, cetrioli, cipolle, limone)	
	Mortadella Bologna Qualità Extra con pistacchi, brie e patè olive taggiasche	
VG	Brie, pomodoro, rucola e olio extravergine di oliva	
VG	Caprino, zucchine, pomodoro e olio extravergine	
	WRAP - INCARTATI SIGNOLARMENTE O INTOVAGLIATI A META' DA SERVIRE SU VASSOIO - a scelta per un totale di pezzi	5
VG	wrap vegetariano con robiola, lattuga e pomodoro	
VG	wrap vegetariano con crescenza, lattuga, cetrioli, carote julienne	
	wrap con fesa di tacchino, edamer, lattuga e pomodoro	
	TRAMEZZINI A 3 STRATI - SERVITI SU VASSOIO - a scelta per un totale di pezzi	5
	tramezzino a 3 strati assortito con salumi, formaggi, salse e verdure (2 triangoli)	
VG	tramezzino a 3 strati assortito con formaggi, salse e verdure (2 triangoli)	
	DESSERT - a scelta per un totale di pezzi:	20
GF - VN	macedonia di frutta di stagione	
GF - VN	carpaccio d'ananas	
	TOTALE Sandwich incluso dessert (Pz)	20
	FINAL FORD Constitution of the second state of	60
SL	FINGER FOOD - 3 scelte per un totale di pezzi:	60
VG	bocconcini di pane arabo al sesamo farciti con salumi	
	polpettine di melanzane e provola	
VG VG - GF	quadrotti di torta salata ai carciofi serviti su plateau mignon	
VG - GF VG	bottoncini di polenta con pepita di zola	
VG	quadrotti di focaccia con le verdure sfogliatelline rustiche mignon con provola e friarielli	
VG		
VG - GF	piccoli voulevant con fonduta cacio e pepe tartufini di formaggio ricopeti di erbe aromatiche e spezie servite in pirottino	
VG - GF VG	cestino di frolla con formaggio fresco e frutti di bosco	
	VG (vegetarian) VN (vegan) SL (senza lattosio) GF (gluten free)	
	PREZZO A PERSONA (IVA 10% ESCLUSA)	
	€ 16,50	



	Aperitivo Finger Food + Beverage - 30 pax	N° Pz/Por
	FINGER FOODIE - 5 scelte per un totale di pezzi:	150
VG	salvia in pastella	
VG	pastelle cresciute con olive e peperoni	
	pastellette cresciute con zucchine e gamberi	
	pastellette con salmone	
	olive all'ascolana	
SL	bocconcini di pane arabo al sesamo farciti con salumi	
	polpettine di ricotta e salame panate	
VG	polpettine di melanzane e provola	
	suppli di riso mignon con ragù di carne, piselli e formaggio	
	quiches mignon assortite (anche vegetariane)	
VG	panzerottini con pomodoro e mozzarella	
GF	rotolini annodati di speck con formaggio fresco e rucola	
	FINGER FOOD BUONGUSTAIO - 5 scelte per un totale di pezzi:	150
VG	sfogliatelline rustiche mignon con provola e friarielli	
VG	cestino di frolla con scaglie di zola dolce e miele	
VG	piccoli voulevant con fonduta cacio e pepe	
	piccoli voulevant con fonduta di fontina e speck	
	piccoli voulevant con fonduta di formaggio e cipolle caramellate	
SL	crostino di pane con filetto di acciuga del cantabrico su crema di cime di rape	
VG - GF	tartufini di formaggio ricopeti di erbe aromatiche e spezie servite in pirottino	
VG	fiori di zucca ripieni di provola e ricotta	
GF	lollipop di bresaola, caprino e noci	
VN - SL	falafel su plateau mignon serviti con humus	
	piccoli voulevant con tartare di salmone, zucchine e pomodoro secco	
VG	piccoli voulevant con brie e crema di tartufo bianco	
	polpettina di carne in bagno di crema di parmigiana di melanzane servita a bicchiere	
GF	ciuffetti di Parma con scaglie di parmigiano - servito su plateu mignon	
VG - GF	bicchierino con crema di zola e yogurt, granella di noci e sedano	
	VG (vegetarian) VN (vegan) SL (senza lattosio) GF (gluten free)	
	MEDIA DI FINGER FOOD A PERSONA	10
	BEVERAGE	
	cocktail analcolico Ginger Ale con scorza d'arancia - in caraffa 1,5lt	1
	cocktail Spritz - leggermente alcolico (aperol e prosecco) - in caraffa 1,5lt	1
	Prosecco Doc - Cardinal Veneto 75cl	2
	PREZZO A PERSONA (IVA 10% ESCLUSA)	
	€ 16,00	



## Festa a casa - Finger Food salato e dolce, Antipsato, Primi caldi o freddi - Min 30 pax

N° Pz/Porz

	nodd: Mill oo pax
	FINGER FOODIE - 3 scelte per un totale di pezzi a persona:
VG	pastelle cresciute con olive e peperoni o olive all'oscalana
	polpettine di ricotta e salame panate
VG	tortello in piedi con crema cacio e pape
	suppli di riso mignon con ragù di carne, piselli e formaggio
VG	quadrotti di torta salata ai carciofi serviti su plateau mignon
VG - GF	bottoncini di polenta con pepita di zola
GF	rotolini annodati di speck con formaggio fresco e rucola
	FINGER FOOD BUONGUSTAIO - 2 scelte per un totale di pezzi a persona:
VG	rotolini di sandwich con salmone e formaggio fresco
	cestino croccante con bresaola e formaggio fresco
VG	piccoli voulevant con fonduta cacio e pepe o formaggio e cipolle caramellate
VG - GF	tartufini di formaggio ricopeti di erbe aromatiche e spezie servite in pirottino
	cestino di frolla con formaggio fresco, e rosetta di salmone all' aneto
	mini cheeseburger con pane arabo al sesamo
	rotolino di zucchine, salmone e formaggio fresco
GF	Iollipop di bresaola, caprino e noci
VN-SL	falafel su plateau mignon serviti con humus
VG	bicchierino con crema di zola, yogurt miele e noci servito con grissino al sesamo
	FINGER FOOD GOURMET - 2 scelte per un totale di pezzi a persona:
SL	ciuffetti di roastbeef con salsa tonnata e frutto del cappero servito su crostino di pane
	piccolo voulevant con polpo, calamari, gamberi e rosmarino
	bicchierino con crema di cannellini al rosmarino con crumble di pane e straccetti di salame croccante
VG	bicchierino con crema di cime di rapa, stracciatella d'Andria, crumble di pane e sfilacci di peperoncino
GF - SL	bicchierino con riso venere pesto di pistacchio, salmone affumicato e rucola
VG	millefoglie mignon di melanzane servita su crostino
SL	piccola tartare di manzo condita con semi di mostarda e aceto balsamico servita su crostino
SL	piccola tartare di manzo condita con capperi e acciughe del cantabrico servita su crostino
	FINGER DESSERT - 1 scelta per un totale di pezzi a persona:
VG	tiramisù mignon in tartelletta di frolla con crema al mascarpone e caffè
VG	bicchierino di mousse al cioccolato o panna cotta
VG	pasticcini mignon assortiti
	M EDIA DI FINGER FOOD A PERSONA 8
	ANTIPASTI SALUMI E FORMAGGI
SL-GF	tagliere misto con selezione di salumi e formaggi nostrani serviti con salse di abbinamento e frutta secca/fresca (Parma 20 mesi, salame finocchiona, coppa piacentina al vino, mortadella al pistacchio, percorino di moliterno,
	caprino fresco alle erbette, piacentino ennese con zafferano e pepe, toma vaccina d'alpeggio, asiago)
	PRIMI PIATTI - 2 scelte per un totale di porzioni a persona:
GF - SL	riso venere pesto di pistacchio, salmone affumicato e rucola
GF - SL	riso venere con zucchine al timo e gamberetti
VG	fagottini di crespelle con carciofi (2pz a porz)
	lasagna alla bolognese con ragù di carne
VG	lasagna al pesto genovese e noci
VG	risotto radicchio e mela verde o zola e pere
	VG (vegetarian) VN (vegan) SL (senza lattosio) GF (gluten free)



_	MENU' alla CARTE
	e pagine successive sono riportate alcune selezioni di mer divisi per tipologia.
E' po	ossibile richiedere proposte con menù personalizzati.
	i richiesta di preventivo può essere inviata via ema <mark>@chiu.eu</mark>



•		
	FINGER FOODIE €	
VG	salvia in pastella	- N. 252
VG	pastelle cresciute con olive e peperoni	
	pastellette cresciute con zucchine e gamberi	
VG	fiori di zucca pastellati	
	pastellette con salmone	
	olive all'ascolana	
SL	bocconcini di pane arabo al sesamo farciti con salumi o formaggi	
	polpettine di ricotta e salame panate	
VG	tortello in piedi con crema cacio e pape	I AVANTA
VG	polpettine di melanzane e provola	
	suppli di riso mignon con ragù di carne, piselli e formaggio	
VG	quadrotti di torta salata ricotta e spinaci/carciofi/zucchine	Contract of the Contract of th
	quiches mignon assortite (anche vegetariane)	
VG	panzerottini con pomodoro e mozzarella	No.
GF	medaglioni di polenta e lardo speziato	
VG - GF	bottoncini di polenta con pepita di zola	
GF	rotolini annodati di speck con formaggio fresco e rucola	378.04.53
GF	rotolini annodati di bresaola con formaggio fresco e rucola	1
VG	quadrotti di focacce assortite	1
	FINGER FOOD BUONGUSTAIO €€	
	bocconcini di pane arabo al sesamo farciti con salmone e formaggio fresco	
VG	rotolini di sandwich con verdure giardiniera e maionese/ salumi/ salmone	The state of the s
VG	rondelle di wrap vegetariani con crescenza, lattuga e pomodoro/ bresaola	
VG	sfogliatelline rustiche mignon con provola e friarielli	
GF	rotolini di zucchine di speck e ricotta fresca	
VG	cestino di frolla con scaglie di zola dolce e miele	
VG	cestino di frolla con verdure e formaggio	
	cestino croccante con bresaola e formaggio fresco	
	piccoli voulevant farciti con ricotta, acciughe e patè di olive/ cacio e pepe	A PAGE
VG	piccoli voulevant farciti con ricotta, pomodoro secco e cappero	
	piccoli voulevant con fonduta di fontina e speck/ piselli e bacon croccante	
	piccoli voulevant con fonduta di formaggio e cipolle caramellate/ brie e crema di tartufo bianco	
	piccoli voulevant con carciofi, prosciutto e scaglie di parmigiano/ zola miele e noci	
	polpettina di manzo sesamo ed erba cipollina	
SL	crostino di pane con filetto di acciuga del cantabrico su crema di cime di rape	
VG - GF	tartufini di formaggio ricopeti di erbe aromatiche e spezie servite in pirottino	
	grissini di grano integrale avvolti con prosciutto di Parma 20 mesi	
	rondelle di wrap con bresaola, robiola e rucola	
	cestino di frolla con formaggio fresco, e rosetta di salmone all' aneto	
VG	cestino di frolla con formaggio fresco e frutti di bosco	
	mini cheeseburger con pane arabo al sesamo	
VG	fiori di zucca ripieni di provola e ricotta	(1000) 750
VG - GF	spiedini con mozzarelline di bufala di Paestum, pomodorini pachino	
VG	scaglie di grana con gocce di balsamico - servite si plateau mignon	
	tramezzini mignon a 3 strati assortiti con salumi, formaggi, salse e verdure	
VG	tramezzini mignon a 3 strati assortiti con formaggi, salse e verdure	
	rotolino di zucchine, salmone e formaggio fresco	
VG	mini cheesecake salati con olive taggiasche e pomodorini confit	
GF	Iollipop di bresaola, caprino e noci	
VG	mini gratin di patate con formagio e verdure	
VN - SL	falafel su plateau mignon serviti con humus	
	piccoli voulevant con tartare di salmone, zucchine e pomodoro secco	
	piccoli voulevant con baccalà mantecato e sedano	A STATE OF THE STA
	polpettina di carne in bagno di crema di parmigiana di melanzane servita a bicchiere	
VG	polpetta di melanzane su crema di pomodoro e basilico servita su plateau mignon	
VG -GF	capresina con mozzarelline di bufala di Paestum, datterino e misticanza - servito su plateu mignon	
VN - SL - GF	barchetta di ratatouille di verdure (zucchine, melanzane, peperoni)	
GF	cubettini di salame felino con scaglie di parmigiano - servito su plateu mignon	
GF	ciuffetti di Parma con scaglie di parmigiano/ melone mantovano  - servito su plateu mignon	
VG - GF	bicchierino con crema di zola e yogurt, granella di noci e sedano	
V/C	International and annual altitudes considered the considered to the construction of th	

bicchierino con crema di zola, yogurt miele e noci servito con grissino al sesamo





































	FINGER FOOD GOURMET €€€
SL - GF	bicchierino di pappa al pomodoro e stracciatella d'andria
SL - GF	bicchierino di riso thai con uva e speck
VG	ciuffetti di roastbeef con salsa tonnata e frutto del cappero servito su crostino di pane
	pinzimonio di verdure servito a bicchiere con salsa bernese
VN - SL	bicchierino di cous-cous con dadolada di zucchine e timo
VN-SL	bicchierino di cous-cous con pomodorini e menta
GF - SL	bicchierino di riso venere con zucchine al timo e gamberetti servito a bicchiere
GF	bicchierino di riso venere con verdurine croccanti, timo e scaglie di grana
SL	bicchierino di farro al balsamico con pomodorini pachino, gamberetti, sedano e olive taggiasche
VN - SL	bicchierino di farro al balsamico con pomodorini pachino, sedano e capperi pantelleria
VN - SL	bicchierino di insalata di pasta con pachino e basilico
VN - SL	bicchierino di insalata di pasta con pachino, capperi e olive taggiasche
GF	cardinalini di mozzarella di bufala di Paestum con ciuffetti di Parma - servito su plateu mignon
VG - GF	piccola degustazione di formaggi stagionati su platau mignon
VG	medaglione mignon di verdure con fonduta di formaggio
	bignè con crema di formaggio, salmone e ribes
	piccolo voulevant con polpo, calamari, gamberi e rosmarino
	tramezzini mignon a 2 strati assortiti con salmone e formaggio fresco
	bicchierino con crema di cannellini al rosmarino con crumble di pane e straccetti di salame croccante
VG	bicchierino con crema di cime di rapa, stracciatella d'Andria, crumble di pane di Altamura e sfilacci di peroncino dolce
SL	bicchierino di cous-cous, salmone, rucola e pomodori secchi
VN - SL	bicchierino di cous-cous gamberi e zucchine alle erbette
	bicchierino di riso venere con pollo al curry
GF - SL	bicchierino con riso venere pesto di pistacchio, salmone affumicato e rucola
SL	bicchierino di farro al balsamico con avocados, gamberetti, pomodorini e erba cipollina
SL	bicchierino di farro al balsamico con pomodorini pachino, acciughe del Cantabrico sedano e capperi pantelleria
VG -GF	bicchierino tricolore con stracciatella d'Andria con pomodorini pachino, pesto di basilico e crumble di fresella
	bicchierino con crema di formaggio fresco/stracciatella, sedano e salmone su crumble di frisella integrale
GF - SL	ciuffetti di culaccia - servito su plateu mignon
GF - SL	insalata di pollo con sedano e maionese - servito su plateu mignon
VG	millefoglie mignon di melanzane servita su crostino
VG	cestino croccante con tartare di salmone, avocado e lime
SL	bicchierino con vellutata di piselli e anelli di polpo
GF	ciuffetti di salmone scozzese con formaggio fresco e aneto - servito su plateu mignon
GF - SL	ciuffetti di spada fumè con cappero e olive taggiasche - servito su plateu mignon
GF - SL	insalata di mare con polpo, gamberi, calamari, patate e sedano - servito su plateu mignon
SL	piccola tartare di manzo condita con semi di mostarda e aceto balsamico servita su crostino
SL	piccola tartare di manzo condita con capperi e acciughe del cantabrico servita su crostino
SL	piccola tartare di manzo con salsa tonnata e cappero servita su crostino
VG - GF	scaglie di pecorino dolce di Moliterno scavate nella forma (7kg)
	FINGER DESSERT
VN - GF	spiedini di frutta fresca (ananas-uva-fragola)
VN - GF	spiedini di frutta fresca
	, ,
VN - GF	piccola macedonia di frutta fresca servita su plateau mignon
VG	tiramisù mignon in tartelletta di frolla con crema al mascarpone e caffè
VG	bicchierino di panna cotta con topping di frutta
VG	bicchierino di mousse al cioccolato
VG	quadrottini di brownie al cioccolato e mandorle
VG	pasticcini mignon assortiti
	, ,
VG	pasticcini mignon con frolla, crema pasticcera e frutta fresca
VG	quadrotti di torta di mele







































SL-GF

VG - GF

GF

GF

VG-GF

GF - SL

### **Lunch box - monoporzione**



#### SANDWICH REALIZZATI CON CIABATTA DI PANPIZZA COTTO A LEGNA INCARTATI SIGNOLARMENTE O INTOVAGLIATI

vegetariani (formaggi e verdure) - con salumi - con pesce fumè

PIADINA ROMAGNOLA - INCARTATI SIGNOLARMENTE O INTOVAGLIATI A META' DA SERVIRE SU VASSOIO

vegetariani (formaggi e verdure) o con salumi

#### WRAP - INCARTATI SIGNOLARMENTE O INTOVAGLIATI A META' DA SERVIRE SU VASSOIO

VG vegetariani (formaggi e verdure) o con salumi

#### TRAMEZZINI A 3 STRATI - SERVITI SU VASSOIO

vegetariani (formaggi e verdure) o con salumi

#### INSALATONE (Lunch Box)

misticanza, filetti di petto di pono ana grigna, scagne di grana, pomodornii pacnino, ci ostini di pane aromatici e
vinaigrette di maionese
Misticanza, tonnetto rosso del Mediterraneo (90gr), carciofi sott'olio, finocchi, olive taggiasche, limone

Misticanza, salmone scozzese fumè, finocchi, granella di mandorle, arancia e limone Insalata mista, riccioli di bresaola, scaglie di grana stagionato 22 mesi, fiocchi di ricotta di bufala Farro a vapore, misticanza, pomodorini, olive taggiasche, sedano, aceto balsamico Misticanza, mozzarelline di bufala Campana dop, olive taggiasche, carote julienne, pomodori pachino

Misticanza, mozzarelline di bufala Campana dop, olive taggiasche, carote julienne, pomodori pachino Misticanza, stracciatella pugliese, acciughe del Cantabrico, olive taggiasche, pomodori pachino Misticanza, formaggio dolce, fesa di tacchino, pomodori pachino, vinegrette con senape

#### PRIMI FREDDI O TIEPIDI (Lunch Box)

VN	tris di cereali (quinoa, farro, orzo) con pesto di rucola, fagiolini, olive taggiasche e pomdorini secchi
VN-GF	quinoa tricolore con pesto di rucola, fagiolini, olive taggiasche e pomdorini secchi
VN-SL	insalata di pasta con pomodorini pachino, olive taggiasche, capperi e basilico
VN-SL	cous-cous mediterraneo con pomodoro fresco e menta
VN - SI	cous cous di vardura di stagione basilise e nomedore

#### PRIMI CALDI (Lunch Box)

Medaglione di risotto al salto con fonduta di zola

lasagne

	MASS, TO
	primo piatto del giorno
	PIATTI FREDDI CON LATTICINI (Lunch box)
VG - GF	mozzarella di bufala, pomodori pachino, basilico e insalata misticanza
GF	Mozzarella di bufala (da 2 etti e mezzo), crudo di Parma (20 mesi), misticanza e pomodori pachino
GF	Burrata o Nodini di fiordilatte pugliese/ricotta, crudo di Parma (20 mesi), insalata misticanza e pomodori pachino
GF	Tris di bufala (mozzarella, ricotta, provola), crudo di Parma (20 mesi), misticanza e pachino
GF	Burrata di Andria e salmone scozzese fumè, rucola e limone
	PIATTI FREDDI DI CARNE O SALUMI (Lunch Box)
SL - GF	Roast-beef all'inglese, insalata misticanza, carore julienne e pomodorini ciliegino
SL - GF	Black Angus (manzo) leggermente marinato, con insalata misticanza, carciofi sott'olio, olio e limone
	Carpaccio di tacchino con fesa di tacchino, scaglie di parmigiano, pomodorini, misticanza e crema di aceto baslamico
GF	Bresaola della Valtellina IGP, scaglie di Parmigiano, rucola, olio extra vergine e limone
SL - GF	Vitello in salsa tonnata servito con misticanza e pachino
SL	tartare di manzo condite in diversi modi (capperi e acciughe/Mostarda e aceto balsamico/crema di tartufo bianco/stracciatella e pesto etc)
GF	vassoio con selezione di salumi e formaggi nostrani freschi e stagionati con salse di abbinamento
VG - GF	vassoio con selezione di formaggi nostrani freschi e stagionati con salse di abbinamento
	PIATTI FREDDI DI PESCE (Lunch Box)
GF - SL	insalata di mare con polpo, gamberi, calamari, patate e sedano - servito su plateu mignon
SL - GF	Tonno leggermente fumè, pepe rosa, finocchi, olive taggiasche denocc, olio extra vergine e limone
SL - GF	Salmone scozzese leggermente fumè, pomodori siciliani essiccati sott'olio, rucola e limone

parmigiana di melanzane	
contorno di verdure	
tagliata di pollo con salsa verde al prezzemolo, con verdure grigliate e patate al forno	
Medaglione di salmone cotto sous vide all'aneto servito con riso venere e spinaci saltati	
Gran mix di verdure: ratatuille di verdure - carciofo alla romana sott'olio, spinaci saltati, patate al forno, grigliate, bocconcino di mozzarella di bufala	١

#### DESSERT (Lunch box)

GF - VN	macedonia di frutta di stagione
GF - VN	carpaccio d'ananas











































## Buffet antipasti e primi

	ANTIPASTI SALUMI E FORMAGGI - scelte per un totale di porzioni a persona:
SL - GF	cascata di S. Daniele con melone mantovano (in estate)
SL - GF	tagliere di salumi (es: Parma 20 mesi, culaccia di culatello, salame finocchiona, salame di Varzi, coppa piacentina al vino, speck, mortadella al pistacchio)
VG - GF	tagliere con selezione di formaggi nostrani freschi e stagionati serviti con salse di abbinamento e frutta secca/fresca (es. percorino di moliterno, caprino fresco alle erbette, fontina valdostana, ricottina di bufala, piacentino ennese con zafferano e pepe, gorgonzola a cucchiaio, toma vaccina d'alpeggio, pecorino toscano semistagionato, toma di capra)
VN - SL - GF	pinzimonio di verdure fresche di stagione servito con salsa bernese (a parte)
VG - GF	scaglie di grana padano servite nella forma di grana (min 8kg)
VG - GF	scaglie di pecorino dolce di Moliterno scavate nella forma (7kg)
SL- VN- GF	pinzimonio di verdure fresche di stagione (servito con salse a parte)
VG	tortini di patate con funghi porcini
	ANTIPASTI FARINACEI - scelte per un totale di pezzi a persona:
SL	bocconcini di pane arabo al sesamo farciti con salumi o formaggi
	tramezzini mignon a 3 strati assortiti con salumi o formaggi, salse e verdure
VG	rondelle di wrap vegetariani con crescenza, lattuga e pomodoro o con bresaola
	PRIMI PIATTI - scelte per un totale di porzioni a persona:
VN-SL	insalata di pasta con pomodorini pachino, olive taggiasche, capperi e basilico
VG	insalata di pasta con pachino, olive taggiasche, mozzarella di bufala e basilico
VN-SL	insalata di pasta con cubettata verdure (zucchine, melanzane, peperoni) e basilico
VG	insalata di pasta con zucchine, timo e parmigiano reggiano
SL	insalata di pasta con pomodorini secchi e acciughe del cantabrico
	insalata di pasta con pomodorini pachino, tonno,mozzarella, olive e basilico
VG	insalata di pasta con pomodoro fresco e pesto genovese
	insalata di pasta con gamberetti e verdure (zucchine, melanzane, peperoni) e prezzemolo
SL	cous-cous con salmone, rucola e pomodori secchi
VN-SL	cous-cous mediterraneo con pomodoro fresco e menta
VN-SL	cous-cous di verdure di stagione, basilico e pomodoro
	cous-cous con salsa al basilico, fagiolini e gamberetti
	cous-cous con pomodori, acchiughe, capperi panteschi olive taggiasche
VN-SL	insalata di farro e pomodorini pachino, capperi e basilico
SL	insalato di farro con avocados, gamberetti, pomodorini, erba cipollina e crema balsamico
SL	insalata di farro al balsamico con pomodorini pachino, gamberetti, sedano e olive taggiasche
SL	insalata di farro al balsamico con pomodorini pachino, acciughe del Cantabrico sedano e capperi pantelleria
SL	insalata di farro con gamberetti, pomodorini, olive taggiasche e prezzemolo
VN-SL	tris di cereali (quinoa, farro, orzo) con pesto di rucola, fagiolini, olive taggiasche e pomdorini secchi
VN-GF	quinoa con pesto di rucola, fagiolini, olive taggiasche e pomdorini secchi
VN-SL - GF	riso thai con verdurine croccanti saltate
GF - SL	riso saltato con zucchine e bacon
GF - SL	riso saltato con bocconcini di salmone alle erbe
GF - SL	riso venere pesto di pistacchio, salmone affumicato e rucola
GF - SL	riso venere con zucchine al timo e gamberetti
GF	riso venere con verdure di stagione saltate, timo e scaglie di grana
VG	riso nero venere con carote e piselli al curry



















## primi piatti caldi

	I PRIMI CALDI CON PASTA ALL'UOVO
	crespelle prosciutto e formaggi (2pz a porz)
VG	crespelle ricotta e spinaci (2pz a porz)
VG	fagottini di crespelle con asparagi (2pz a porz)
VG	fagottini di crespelle con carciofi (2pz a porz)
VG	fagottini di crespelle con ricotta e spinaci (2pz a porz)
VG	cannelloni di ricotta e spinaci (2pz a porz)
	cannelloni al ragù di carne (2pz a porz)
	lasagna alla bolognese con ragù di carne
VG	lasagna vegetariana con verdure di stagione Bianca
VG	lasagna al pesto genovese e noci
VG	lasagna al pesto, patate e fagiolini
	lasagna al salmone
	timballo di tagliatelle al ragù di carne
VG	timballo di tagliatelle ai formaggi di malga
	<u>I PRIMI CALDI CON PASTA DI GRANO DURO</u>
VG	pasta con pomodoro fresco e pesto genovese
VG	maccheroni alla Norma con pomodoro, melanzane e ricotta salata
	tagliatelle al ragù alla bolognese, con mozzarella di bufala e besciamella
VG	orecchiette con pomodoro, ricotta e basilico
VG	gnocchetti sardi con pesto di pistacchio e ricotta
	caserecce allo spada, melanzane e pomodoro fresco
VG	maccheroni al forno alla sorrentina con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico
VG - SL	maccheroni con pomodoro fresco e basilico
	pennette gamberi, zucchine e zafferano
VG	trofie al pesto genovese con fagilini e patate
VG	pizzoccheri valtellinesi con grano saraceno, formaggio casera e verza (in inverno)
	PRIMI PIATTI CALDI CON RISO
VG	risotto alla milanese allo zafferano
VG	risotto asparagi e brie
	risotto speck e scamorza
VG	risotto zucca e amaretti croccanti
VG	risotto radicchio e scamorza
VG	risotto radicchio e mela verde
	risotto salsiccia, zucchine e zafferano
VG	risotto zucchine e zafferano
VG	risotto allo zola e pere
VN - GF	riso bianco a vapore
	risotto mantecato nella forma di parmigiano (min 20 porz.)
VG	gnocchi di semolino alla romana con burro, parmigiano e salvia















## Secondi e dessert

	SECONDI PIATTI
VG - GF	parmigiana di melanzane
VG - GF	millefoglie di polenta, zola e funghi
VG - GF	millefoglie di polenta ai formaggi
	I SECONDI A BASE DI CARNE SERVITI CALDI O TIEPIDI
	polpettine di manzo al limone
	polpettone di manzo agli asparagi
	piccoli involtini di manzo con mollica di pane e formaggio (3pz x involtino)
SL	arrosto tacchino condito con riduzione al vino bianco
SL	arrosto di manzo alle noci
SL	arrosto di vitello con riduzione al vino bianco
GF	tagliata di pollo grigliato servito con crema al basilico
SL	bocconcini di pollo al sesamo
SL	bocconcini di pollo con verdure croccanti e semi di lino
	bocconcini di pollo al curry servito con riso thai
SL	bocconcini di tacchino con salsa di prugne e bacon
	SECONDI A BASE DI PESCE SERVITI CALDI O TIEPIDI
SL - GF	insalata tiepida di polipo, calamari e gamberetti con patate prezzemolate, pomodorini, sedano e olive taggiasche
GF - SL	polpo con fagiolini e patate e olive taggiasche
	filetti di totano in umido con patate
SL -GF	filettini di pesce spada con capperi, olive e pomodoro fresco
	SECONDI VEGETARIANI SERVITI FREDDI
VG - GF	treccione di mozzarella di bufala guarnita con lattuga e pachino da tagliare a coltello (in porz.)
VG - GF	caprese con bocconcini di mozzarella di bufala, pachino e basilico (3 bocconcini a porz.)
VG - GF	vassoio di latticini assortiti (mozzarelline, burratine pugliesi, ricottine di bufala)
	SECONDI CON CARNE O SALUMI SERVITI FREDDI
SL - GF	carpaccio roastbeef all'inglese con insalata, pomodorini e dressing alla senape (a parte)
SL - GF	vitello tonnato con misticanze e pomodorini
GF	carpaccio di bresaola valtellinese rucola e scaglie di parmigiano
GF	carpaccio di fesa di tacchino arrosto con rucola e pomodorini
SL - GF	carpaccio di angus marinato con julienne di finocchi
	SECONDI CON PESCE SERVITI FREDDI
SL - GF	tris di fumè - tonno, spada e salmone scozzese fumè guarnito con rucola, limone e arancia
SL - GF	tartare di salmone con dadolada di zucchine e pomodori su stracciatella d'Andria servita a bicchiere
	DESSERT
VN - SL - GF	carpaccio d'ananas
VN - SL - GF	macedonia di frutta fresca di stagione
VN - SL - GF	spiedini di frutta fresca
VG	pasticcini mignon con frolla, crema pasticcera e frutta fresca
VG	tiramisù in tartelletta di frolla con crema al mascarpone e caffè
VG	quadrotti di torta di mele
VG	crostata di frutta fresca
VG	quadrottini mignon di brownies al cioccolato e nocciole
VG	bicchierino di panna cotta con topping di frutta
VG	bicchierino di mousse al cioccolato
VG	torta pandispagna, crema chantilly, panna e cioccolato o con fragole
VG	panettone o pandoro artigianale servito con crema fresca al mascarpone

VG (vegetarian) VN (vegan) SL (senza lattosio) GF (gluten free)























### drink

#### BEVERAGE

Acqua minerale

Soft drink (Coca-coca zero)

Acqua minerale aromatizzata (lampone, rosmarino, limone)

Acqua minerale aromatizzata (limone, zenzero e menta)

#### COCKTAIL

cocktail analcolico Ginger Ale con scorza d'arancia - in caraffa

cocktail Spritz - leggermente alcolico (aperol e prosecco) - in caraffa

vodka tonic - in caraffa

gin tonic - in caraffa

cocktail Spritz - leggermente alcolico (aperol e prosecco) - in caraffa

#### VINO BIANCO ITALIANO

Muller Thurgau - Kettmeir Alto Adige Weger

Ribolla Gialla Friuli Vigna Runc

Lugana - Corte Anna Lombardia

Viogner Bio - La Bulichella Toscana

Roero Arneis - Nizza Piemonte

Pinot Grigio - Checchetto Veneto

Falanghina - Tenuta Pepe Campania

Vermentino Silenzi - Pala Sardegna

#### VINO ROSSO ITALIANO

Koronè - Calabria IGT Poderi Marini

Cabernet Souvignon - Cecchetto

Merlot - Cecchetto Veneto

Valpolicella Superiore-Tenuta Bellora Veneto

Nebbiolo - Piemonte Aimasso

Chianti Classico Docg - Casa del Vento Toscana

Primitivo del Salento - Puglia Vigneti Reali

Montepulciano d'Abruzzo - Pasetti

Sangiovese Umbria - Lamborghini

Morellino di scansano - SanFelo Toscana

Cannonau - Pala

Cabernet Franc - Ceccheto Veneto

#### BOLLICINE ITALIANE

Prosecco Doc - Cardinal Veneto

Prosecco Valdobbiadene Brut - Foss Marai - Veneto

Franciacorta Satén - La Torre Lombardia

Franciacorta Brut - La Torre Lombardia

















VG VG

۷G

VG VG

۷G

۷G

VN

VG - GF VN

SL

۷G

۷G

### **Coffee station**

#### COFFEE STATION

Caffè in cialde con dotazione di macchina del caffè

Termos di Caffe americano

Bollitore/Thermos di acqua calda con selezione di Tea (circa 20 tazzine)

(latte, zucchero di 3 tipologie: bianco - canna - dietor)

spremuta fresca d'arancia in caraffa

succhi di frutta in caraffa 1,5lt

acqua minerale in caraffa

acqua aromatizzata (limone, zenzero e menta) in caraffa

acqua aromatizzata (lampone, rosmarino e limone) in caraffa

vassoio frollini e muffin assortiti 60/70pz (500gr)

vassoio frollini assortiti 60/70pz (500gr)

vassoio frollini assortiti piccolo 30/35pz (250gr)

vassoio con plumcake (250gr)

pasticcini mignon con frolla, crema pasticcera e frutta fresca

pasticceria mignon assortita

croissant/brioshe assortite

croissant/brioshe mignon assortite

vassoio di frutta fresca di stagione (al kg)

assortimento di yogurt 8pz

cestino con muesli

bocconcini di pane arabo al sesamo farciti con salumi

bocconcini di pane arabo al sesamo farciti con formaggi e salse

tramezzini mignon a 3 strati assortiti con salumi, formaggi, salse e verdure

tramezzini mignon a 3 strati assortiti con formaggi, salse e verdure



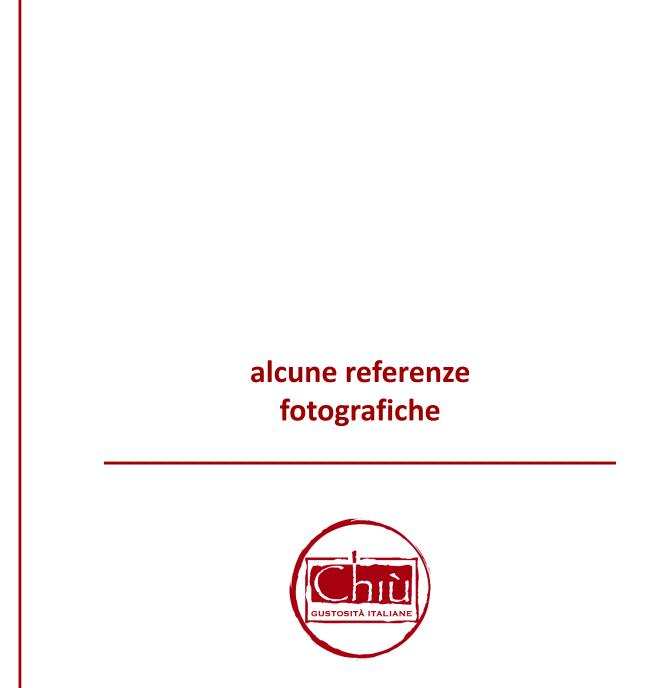








































































































































































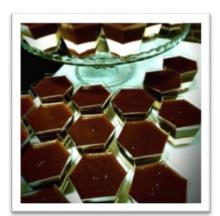




























## buffet



























## buffet



























## buffet

























### **ALCUNI NOSTRI CLIENTI**

SONY MUSIC ITALIY

**MEDIAWORLD** 

CALLIGARIS

BEST WESTERN HEAD QUARTER

L'OFFICIEL

BERNARDINI LUXURY VINTAGE

CANALI

STUDIO ARNALDI CAIMMI

**CELGENE** 

**CERESIO SIM** 

CLOSE TO MEDIA

COCCINELLE

E. MARINELLA

E.ON ITALIA

**EDIZIONI CONDE' NAST** 

EIDOS MEDIA

TRIENNALE DI MILANO

FARMITALIA

FONDAZIONE ENI ENRICO MATTEI

FONDO STRATEGICO ITALIANO

FRATELLI GUZZINI

**FUTURO LUCE** 

**GALLERIA CAVACIUTI** 

GALLERIA VIA STATERNA

HANNOVER FAIRS INT

ARCHEION - ARCHIVIO DI STATO DI MILANO

**VENCHI CIOCCOLATO** 

BANCA MEDIOLANUM

YBUSINESS PARTNER

**MODA OPERANDI** 

**ACOMEA** 

**MONCLER** 

WALT DISNEY ITALIA

DE PRIMERA

**KITON** 

L.V.M.H. ITALIA

LAMPOON

LEVI'S ITALIA

MA PROVIDER

VILLE EUGENIE (PER MONCLER)

MORGAN STANLEY

MUZINICH & Co. LTD

WOOLRICH

**OSPEDALE SACCO** 

PANDORA ITALIA

PERNOD RICARD ITALIA

PERNOD-RICHARD

PLACE D'ITALIE

PROVINCIA DI PISA

**SERGIO ROSSI** 

SHIRE

SHISEIDO COSMETICI ITALIA

SIMMONS & SIMMONS

THE BANK OF NY MELLON

UNICREDIT GROUP

VISA ITALIA

**HUMANA** 

LENDLEASE

**K&K SIMPHONIKER** 

LAMBERTO LOSANI

INSIGHT TECHNOLOGY SOLUTION



### RACCONTANO DI CHIÙ

**Panorama** "Mozzarella in gessato", luglio 2006 Repubblica "Design da Terra madre", giugno 2006

Vanity Fair "Il lato glamour della mozzarella", settembre 2006

Women's Wear Daily "What's hot Milan", settembre 2006

estate 2006

Figaro Japan "Milano speciale", ottobre 2006

"I sapori di Napoli sono arrivati in Via Pontaccio", Corriere della Sera

novembre 2006)

"Mozzarella, passione meneghina", marzo 2007 Leggo Vivi Milano "Che gusto fare acquisti tra mozzarelle e oli Dop",

marzo 2007

"I nuovi protagonisti del gusto", aprile 2007 **Buonappetito** 

Flair "Gourmet shop d'autore", aprile 2007

Vivi Milano "Un olio che profuma di mandorla", maggio 2007 Sole24Ore - Plus 24 "Tutte le destinazioni degli Ex-Andersen" Giugno 2007

"L'estate è golosa", luglio 2007

"L'oro bianco di Napoli", estate 2007

"Itinerari 2008 Design Art Food Relax Shop", aprile

2007 e maggio 2008

"Guida Low Cost" edizione dal 2007-2010" I migliori 1.000 indirizzi in Italia dove mangiare low-cost, ovvero

lusso quotidiano al giusto prezzo"

Figaro Japan settembre 2009

Canale TV ClassLife "Sapori e Profumi" speciale Take-Away e Catering,

gennaio 2010

My Best Address

TAMBERO ROSSO

Tutto Milano

di Repubblica Must

Interni

Book Il Giorno

Weekend e Tempo Libero

Vivimilano ChefTv

Urban

International edition, gennaio 2010

"A tutto Business", ottobre 2010 Redazionale, anche online, agosto 2011

"Vini e Gourmet", giugno 2012

Riprese televisive sulle nostre ricette, giugno 2013





## CHIÙ GUSTOSITÀ ITALIANE- VIA VINCENZO MONTI 32 20123 MILANO

TEL 02.39400694

INFO@CHIU.EU WWW.CHIU.EU





CHIU' GUSTOSITA' ITALIANE