

# PREZZI EVENTUALI SERVIZI SU RICHIESTA

- Catering: Prezzi nelle Pagine Seguenti
- Food Delivery: Conto del Ristorante (Disponibile su Richiesta Pdf con Vasto Menù di Carne o Pesce da cui Poter Effettuare l'Ordine maggiorato di Euro 30 indipendentemente dal volume dell'ordine per Servizio Consegna )
- Buffet Khalua: 19 euro a persona
- BBQ Grill Master: Euro 300 + Eventuale Lista della Spesa
- Cuoco a Domicilio: Euro 300 + Eventuale Lista della Spesa
- Minimenu: da euro 10 cadauno
- Degustazioni scenografiche: euro 350 ( inclusa postazione scenografica, attrezzatura professionale, animatore vestito a tema, materiale alimentare in quantita' illimitata )

Il servizio catering è opzionale: i clienti hanno la piena libertà di scegliere se organizzarlo in autonomia o, se lo desiderano, affidarsi al nostro catering di fiducia, selezionato per qualità e professionalità. Siamo inoltre a disposizione per studiare soluzioni personalizzate, in base alle specifiche esigenze dell'evento, per offrire un'esperienza su misura e senza pensieri. Di seguito alcune proposte già confezionate, pensate per semplificare l'organizzazione e ispirare la scelta



## PROPOSTA RINFRESCO

**(€25,00 a persona )**

### **STUZZICHERIA MISTA**

Affettati assortiti, prosciutto e melone, focacceria mista, bruschetteria assortita, finger food misti, formaggi stagionati con mostarde, grana con aceto balsamico, mini tigelline, panini semidolci, misti fritti, gnocchetti, panzerotti mignon, olive ascolana, tramezzini, mozzarella con olive e pomodorini, canape' con caprese, erbazzone, rusticini al forno, arabini farciti, ecc... con fantasie del cuoco.

### **DESSERT**

Buffet di dolci con finger food, frutta, Caffè

### **BEVANDE**

Aperitivi misti, Prosecco, bibite e acqua naturale/gassata, ecc...

### **COMPRESO DI SERVIZIO, MISE EN PLACE, ATTREZZATURA DA CUCINA**

*PREZZI ESCLUSI DI IVA*

### **ALTRI SERVIZI (AL BISOGNO)**

Fornitura tavoli e sedie, arredi da giardino, salottini o mangia in piedi con sgabello con sedute per apericene, allestimenti luci decorative, illuminazioni, bar illuminati, allestimento e decori della sala, ombrelloni o gazebo, ecc..

**IL TUTTO GARANTITO CON LA MASSIMA  
PROFESSIONALITA' E DISPONIBILITA'**



## APERICENA O APERIPRANZO

(€35,00 a persona)

### **STUZZICHERIA MISTA**

Affettati assortiti, prosciutto e melone, focacceria mista, bruschetteria assortita, finger food misti, formaggi stagionati con mostarde, grana con aceto balsamico, mini tigelline, panini semidolci, misti fritti, gnocchettini, panzerotti mignon, olive ascolana, tramezzini, mozzarella con olive e pomodorini, canape' con caprese, erbazzone, rusticini al forno, arabini farciti, ecc... con fantasie del cuoco.

### **PRIMO CALDO AL FORNO**

Rosetta, Crespella, Lasagna (a scelta tradizionale o vegetariana, speck e zucca, bresaola e funghi porcini)

### **ARRICCHITO IN PIU' (COME ALTERNATIVA)**

Insalatona di riso o pasta alla primavera, roast-beef, bresaola con noci e grana o verdure, vitello tonnato, affettati di arrostiti freddi con verdure di stagione, ecc...

### **DESSERT**

Buffet di dolci con finger food, frutta gelato con frutti di bosco, sorbetti, Caffè

### **BEVANDE**

Aperitivi misti, Prosecco, bibite e acqua naturale/gassata, ecc...

**COMPRESO DI SERVIZIO, MISE EN PLACE, ATTREZZATURA DA CUCINA**  
*PREZZI ESCLUSI DI IVA*

### **ALTRI SERVIZI (AL BISOGNO)**

Fornitura tavoli e sedie, arredi da giardino, salottini o mangia in piedi con sgabello con sedute per apericene, allestimenti luci decorative, illuminazioni, bar illuminati, allestimento e decori della sala, ombrelloni o gazebo, ecc..

**IL TUTTO GARANTITO CON LA MASSIMA PROFESSIONALITA' E DISPONIBILITA'**



## PROPOSTA CENA O PRANZO

(€45,00 a persona)

### **STUZZICHERIA MISTA**

Affettati assortiti, prosciutto e melone, focacceria mista, bruschetteria assortita, finger food misti, formaggi stagionati con mostarde, grana con aceto balsamico, mini tigelline, panini semidolci, misti fritti, gnocchettini, panzerotti mignon, olive ascolana, tramezzini, mozzarella con olive e pomodorini, canape' con caprese, erbazzone, rusticini al forno, arabini farciti, ecc... con fantasie del cuoco.

### **PRIMO CALDO AL FORNO**

Rosetta, Crespella, Lasagna (a scelta tradizionale o vegetariana, speck e zucca, bresaola e funghi porcini)

### **SECONDO CALDO AL FORNO**

Arrosti di carni miste serviti con contorni: patate al forno, verdure alla griglia, caponata, insalatone, ecc.

### **ARRICCHITO IN PIU' (COME ALTERNATIVA)**

Insalatona di riso o pasta alla primavera, roast-beef, bresaola con noci e grana o verdure, vitello tonnato, affettati di arrosti freddi con verdure di stagione, ecc....

### **DESSERT**

Buffet di dolci con finger food, torte al cucchiaio, bignolata, bavarese, torte cotte ecc.. (da scegliere) gelato con frutti di bosco, sorbetti, Caffè e digestivo

### **BEVANDE**

Aperitivi misti, Prosecco, vini bianchi e rossi fermi e frizzanti, birra, bibite e acqua naturale/gassata, ecc....

### **COMPRESO DI SERVIZIO, MISE EN PLACE, ATTREZZATURA DA CUCINA**

*PREZZI ESCLUSI DI IVA*

### **ALTRI SERVIZI (AL BISOGNO)**

Fornitura tavoli e sedie, arredi da giardino, salottini o mangia in piedi con sgabello con sedute per apericene, allestimenti luci decorative, illuminazioni, bar illuminati, allestimento e decori della sala, ombrelloni o gazebo, ecc..

**IL TUTTO GARANTITO CON LA MASSIMA PROFESSIONALITA' E DISPONIBILITA'**



## PROPOSTA CENA O PRANZO

(€60,00 a persona )

### **STUZZICHERIA MISTA**

Affettati assortiti, prosciutto e melone, focacceria mista, bruschetteria assortita, finger food misti, formaggi stagionati con mostarde, grana con aceto balsamico, mini tigelline, panini semidolci, misti fritti, gnocchetti, panzerotti mignon, olive ascolana, tramezzini, mozzarella con olive e pomodorini, canape' con caprese, erbazzone, rusticini al forno, arabini farciti, ecc... con fantasie del cuoco.

### **PRIMO CALDO AL FORNO**

Rosetta, Crespella, Lasagna (a scelta tradizionale o vegetariana, speck e zucca, bresaola e funghi porcini)

### **PRIMO CALDO A VISTA**

Risotti a scelta, paste saltate a scelta, paste ripiene fatte in casa a scelta (tortellone, tortellino, raviolo ecc...)

### **SECONDO CALDO AL FORNO**

Arrosti di carni miste serviti con contorni: patate al forno, verdure alla griglia, caponata, insalatone, ecc.

### **ARRICCHITO IN PIU' (COME ALTERNATIVA)**

Insalatona di riso o pasta alla primavera, roast-beef, bresaola con noci e grana o verdure, vitello tonnato, affettati di arrosti freddi con verdure di stagione, ecc....

### **DESSERT**

Buffet di dolci con finger food, torte al cucchiaio, bignolata, bavarese, torte cotte ecc.. (da scegliere) gelato con frutti di bosco, sorbetti, Caffè e digestivo

### **BEVANDE**

Aperitivi misti, Prosecco, vini bianchi e rossi fermi e frizzanti, birra, bibite e acqua naturale/gassata, ecc....

### **COMPRESO DI SERVIZIO, MISE EN PLACE, ATTREZZATURA DA CUCINA**

*PREZZI ESCLUSI DI IVA*

### **ALTRI SERVIZI (AL BISOGNO)**

Fornitura tavoli e sedie, arredi da giardino, salottini o mangia in piedi con sgabello con sedute per apericene, allestimenti luci decorative, illuminazioni, bar illuminati, allestimento e decori della sala, ombrelloni o gazebo, ecc..

**IL TUTTO GARANTITO CON LA MASSIMA PROFESSIONALITA' E DISPONIBILITA'**



# PROPOSTA APERICENA O APERIPRANZO RINFORZATO

## **MENU A BUFFET**

Bruschettine miste assortite, trecce di salatini, arabini farciti, panini farciti, pizzette margherita, focaccina con salsiccia e aceto balsamico, tartina assortita, brioscine salate, tigelline farcite, schiacciata con parmigiano e aceto balsamico e pancetta, mini piadine farcite, focaccia farcita con prosciutto cotto e formaggio e pancetta e formaggio, soffice con verdure, mignon di canapè farciti, morbido con pomodorini.

**DESSERT:** Pasticceria mista assortita

**BEVANDE:** Aperitivo alcolico (sprit) aperitivo analcolico (a base di frutta) Prosecco, bibite e acque

**TRA DOLCE E SALATO 14/15 PEZZI A TESTA**

**COMPRESO DI SERVIZIO, MISE EN PLACE, ATTREZZATURA DA CUCINA**  
*PREZZI ESCLUSI DI IVA*

## **SERVIZI AGGIUNTIVI FACOLTATIVI**

- **Open bar** (Con barista consumazioni illimitate, cocktail ecc...) *15,00 euro a p.*
- **Frutta fresca di stagione:** *5,00 euro a persona*
- **Torta a scelta** (Pan di spagna alle creme, millefoglie, pan di spagna ecc.. decorata a tema o con logo): *6,00 euro a persona*
- **Allestimento decori location in più con palloncini:** *300,00 euro*
- **Noleggio cassa audio con microfono:** *150,00 euro*
- **Fontane n.4 per taglio torta:** *200,00 euro*
- **Sedute e tavolo per tutti** (A scelta; salotti, poltroncine con tavolino, mangia in piedi con sgabello, tavoli tondi o imperiali con sedute): *10,00 euro a p.*

## **ALTRI SERVIZI (AL BISOGNO)**

Fornitura tavoli e sedie, arredi da giardino, salottini o mangia in piedi con sgabello con sedute per apericene, allestimenti luci decorative, illuminazioni, bar illuminati, allestimento e decori della sala, ombrelloni o gazebo, ecc..

**IL TUTTO GARANTITO CON LA MASSIMA PROFESSIONALITA' E DISPONIBILITA'**

# BUFFET KALHUA

*semplice, vario, per tutti*



Una proposta gustosa e informale pensata per soddisfare tutti i palati.

Il Buffet Kalhua unisce qualità e varietà a un prezzo più che accessibile: esso infatti offre una selezione assortita di sfiziosità tra cui piatti di terra, di mare e vegetariani .. con dolci, frutta, caffè e bevande incluse, proposte direttamente da noi, con cura e passione.

Non si tratta di un catering formale, ma un'esperienza genuina e saporita, in perfetto stile Kalhua

## **Esempio di Buffet Assortito Kalhua:**

Bruschette e freselle con pomodorini, fritturette golose (alghette, mozzarelline, olive ecc.), Maxitagliere Salumi, maxitagliere formaggi con mostarde, Parmigiano 36 mesi con aceto Balsamico, Caprese di bufala, Prosciutto e melone, Parmigiana, Cous cous, Insalata di mare, Frittura di pesce, Strie miste, Pinzimonio, Rustici, Pizzette, focaccine, erbazzone, Anguria, Ananas frutta di Stagione, Dolcetti vari e altro a nostra fantasia  
Incluso anche Prosecco, birra, spritz, aqua, succhi, soft drinks e caffè.  
Inclusi anche tavoli da buffet, tovagliato, posateria, bicchieri di carta

**€19,00 a persona**

*Questa soluzione non punta sulle quantità esagerate, ma sulla varietà e sulla qualità. È pensato per gustare qualcosa di buono in compagnia, senza eccessi, in un clima rilassato e conviviale*

