



La Vecchia Brace Catering



Ristorante Pizzeria

PROPOSTA MENU' WONDERFUL

Welcome Drink

Stuzzicheria assortita

Spumante – Acqua – Succhi di frutta assortiti

Buffet ad isole

Aperitivo/Antipasto

Salame e cacciatorini al tagliere con crostini d'altamura

Coppa della Valtidone stagionata

Crostini al lardo con miele e pepe nero

Ciliegine di bufala in spiedino con pomodoro pachino

Grana Padano in forma con acini d'uva

Piccoli tumbler con insalata di polipo

Il pane a tavola in varie forme e sapori

Fiori di zucca in pastella

Tagliere di formaggi d.o.p con le loro marmellate

Frittatine di basilico

Verdure miste in pastella

Bruschetteria in genere

LA VECCHIA BRACE CATERING

GLI SPOSI



La Vecchia Brace Catering



Ristorante Pizzeria

SERVITO A TAVOLA

*Il Risotto carnaroli alle erbe profumate, mantecato al certosino
I Tortelli fatti in casa al fumetto di crostacei gamberi*

Tagliata di manzo a tre pepi con olio extra vergine rucola selvatica con quasse di pomodorini

Patate al forno

** * **

Le padellacce di rame con frutta fresca

La coppa di gelato

*Vini: In selezione dalla nostra cantina
Caffè e assortimento di liquori e digestivi*

La torta nuziale

LA VECCHIA BRACE CATERING

GLI SPOSI

Tutto quanto sopra compilato LA VECCHIA BRACE CATERING e GLI SPOSI



La Vecchia Brace Catering



Ristorante Pizzeria

PROPOSTA MENU' LUXURY

Welcome Drink

Stuzzicheria assortita

Spumante – Acqua – Succhi di frutta assortiti

Buffet ad isole

Aperitivo/Antipasto

*Prosciutto crudo dolce di Parma in pinza al coltello
Salame e cacciatorini al tagliere con crostini d'altamura
Coppa della Valtidone stagionata
Crostini al lardo con miele e pepe nero
CilieGINE di bufala in spiedino con pomodoro pachino
Grana Padano in forma con acini d'uva
Piccoli tumbler con insalata di polipo
Il pane a tavola in varie forme e sapori
Fiori di zucca in pastella
Tagliere di formaggi d.o.p con le loro marmellate
Frittatine di basilico
Olive ripiene all'ascolana
Verdure miste in pastella
Bruschetteria in genere
Carpaccio di spada*

LA VECCHIA BRACE CATERING

GLI SPOSI

SERVITO A TAVOLA

*Il Risotto Carnaroli all'Astice julienne di zucchine e sentore di limone
Ravioli al ripieno di magro con pomodorino pachino dadolata di melanzane e mozzarella Bufala*

** * **

Servito a buffet con griglie a vista (Se ce fosse la possibilità)

Spiedini di carne bianche

Mignon di salamele all'origano con piccoli tamber di borlotti

Tagliata di manzo ai vari profumi

Arrosticini di castrato

Patate al forno aromatizzate a quattro pepi

Misticanze di verdure grigliate con olio extravergine

** * **

Le padellacce di rame con frutta fresca

La coppa di gelato

*Vini: In selezione dalla nostra cantina
Caffè e assortimento di liquori e digestivi*

*La torta nuziale (Crostatata di frutta)
Cestini di frutta mignon*



La Vecchia Brace Catering



Ristorante Pizzeria

PROPOSTA MENU' FANTASY

Welcome Drink

Stuzzicheria assortita

Spumante – Acqua – Succhi di frutta assortiti

Buffet

Aperitivo/Antipasto

*Prosciutto crudo dolce di Parma in pinza al coltello
Salame e cacciatorini al tagliere con crostini d'altamura
Coppa della Valtidone stagionata
Crostini al lardo con miele e pepe nero
Ciliegine di bufala in spiedino con pomodoro pachino
Grana Padano in forma con acini d'uva
Piccoli tumbler con pinzimonio di verdure
Il pane a tavola in varie forme e sapori
Panettone gastronomico
Piccoli flan alla crema di tonno
Tagliere di formaggi d.o.p con le loro marmellate
Frittatine di basilico
Olive ripiene all'ascolana
Bruschetteria in genere*

LA VECCHIA BRACE CATERING

GLI SPOSI



La Vecchia Brace Catering



Ristorante Pizzeria

SERVITO A TAVOLA

*Il Risotto carnaroli alle erbe profumate, mantecato al certosino
Trofie al fumetto di crostacei*

* * *

Servito a Buffet con griglia a vista

*Spiedini di carni bianche
Mignon di salamelle all'origano con piccoli tumbler di borlotti
Tagliata di manzo ai profumi
Arrosticini di castrato*

Trancetti di pesce spada
Spiedini di calamari alla romagnola
Spiedini di gamberetti
Trancetti di salmone

*Misticanza di verdure grigliate
all'olio extravergine ed erbe profumate
Patate al forno - Assortimento di insalate di stagione*

*Vini: In selezione dalla nostra cantina
Caffè e assortimento di liquori e digestivi*

La torta nuziale

LA VECCHIA BRACE CATERING

GLI SPOSI

Tutto quanto sopra compilato **LA VECCHIA BRACE CATERING** e **GLI SPOSI**

Convengono e stipulano quanto segue

1 – PREMESSE

Le premesse costituiscono parte integrante del contratto

2 – PARTECIPANTI AL RICEVIMENTO

Gli sposi dovranno comunicare all'atto della stipula del contratto il numero esatto dei partecipanti al ricevimento.

Se il numero dei partecipanti dovrà essere modificato prima della data stabilita per il servizio, gli sposi dovranno comunicare il nuovo numero entro e non oltre i 25 giorni precedenti alla data prestabilita, di conseguenza potrà subire variazioni anche il prezzo concordato.

3 – ORARI DEL SERVIZIO

Gli orari del servizio verranno stabiliti alla stipula del contratto rispettando la volontà dei proprietari della villa scelta per svolgimento della cerimonia.

LA VECCHIA BRACE CATERING si atterrà agli orari imposti dai proprietari della villa, salvo diverso accordo preso tra gli sposi e i proprietari stessi.

Il servizio è compreso nel prezzo se non eccede la mezza notte; In caso contrario verrà applicato un supplemento di 200 Euro all'ora.

4 – IL PREZZO

Le parti visto quanto sopra, stabiliranno un prezzo alla stipula del contratto che se controfirmato sarà vincolante per entrambe.

Il prezzo potrà subire variazioni se le condizioni contrattuali precedentemente stipulate subiranno variazioni successivamente alla stipula.

Verranno considerate fondamentali variazioni di:

- numero partecipanti
- variazioni significative del menù
- richiesta di servizi aggiuntivi

5 – PAGAMENTO DEL SERVIZIO

Il pagamento dovrà essere effettuato secondo le seguenti modalità:

10% come acconto alla stipula del contratto

70% un mese prima della data stabilita per il servizio

20% al termine della cerimonia mediante contanti o assegno **NON TRASFERIBILE**

Sarà possibile effettuare versamenti anche mediante bonifico bancario

6 – DANNI ALLE STRUTTURE

LA VECCHIA BRACE CATERING si ritiene estranea a qualsiasi danno provocato dagli invitati ai locali in affitto.

Verrà richiesto un risarcimento dei danni, nel caso venissero rovinate o distrutte attrezzature di ns. proprietà o affittate presso terzi, utilizzate per lo svolgimento della cerimonia.

7 – VALIDITA' DEL PREVENTIVO

Il preventivo avrà una validità di 6 mesi.

8 – SCELTA MATERIALI DA UTILIZZARE PER IL RICEVIMENTO

I materiali che verranno scelti per allestire il ricevimento non potranno più essere modificati dal momento in cui verrà presentata richiesta formale alla ditta fornitrice .

In caso contrario LA VECCHIA BRACE CATERING sarà costretta a comunicare e addebitare eventuali penali.

9 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 D.Leg. 196/2003, Vi comunichiamo come i dati personali che ci fornirete saranno custoditi conformemente ai principi di legge ed utilizzati solo ed esclusivamente per l'instaurazione e la gestione del rapporto contrattuale de quo e gli adempimenti fiscali e contabili derivanti.

Per finalità di cui sopra i dati potranno essere comunicati a :

- Società di revisione e certificazione
- Professionisti e consulenti

Titolare del trattamento dei dati è LA VECCHIA BRACE S.r.l.. I dati saranno trattati dal ns. personale autorizzato.

LA VECCHIA BRACE CATERING

GLI SPOSI