



AI TRE AMICI CATERING

Il Catering per il Vostro Giorno Speciale

CHI SIAMO

SCEGLIERE UN RICEVIMENTO ORGANIZZATO DAL
CATERING AI TRE AMICI
SIGNIFICA VIVERE L'ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO
MATRIMONIO SENZA STRESS.

PASSIONE, PROFESSIONALITÀ, PRESENZA E CORDIALITÀ
SONO LE NOSTRE PRINCIPALI CARATTERISTICHE.

A VOSTRA DISPOSIZIONE PER RENDERE UNICO ED
INDIMENTICABILE IL VOSTRO MATRIMONIO.

VI SEGUIREMO DAI PREPARATIVI AL TERMINE DELL'EVENTO,
CON UNA PRESENZA COSTANTE E DISCRETA, CAPACI DI
AIUTARVI E SUPPORTARVI IN OGNI VOSTRA RICHIESTA.

LA NOSTRA **CUCINA** GUIDATA DA MANLIO, SARÀ CAPACE DI
SORPRENDERVI E DI FARVI VIVERE UNA GIORNATA
ALL'INSEGNA DELLE **TIPICITÀ FRIULANE**, DELLA
STAGIONALITÀ DELLE MATERIE PRIME E DALLA **QUALITÀ DEI**
PIATTI.





LA NOSTRA PROPOSTA MENU' STAGIONALE

AI TRE AMICI CATERING PROPONE SEMPRE UN
MENÙ BASATO SULLE MATERIE PRIME DEL TERRITORIO
FRIULANO CHE SEGUONO LA STAGIONALITÀ PER POTER
GARANTIRE SEMPRE:

- GRANDE QUALITÀ,
- FRESCHEZZA DELLE PIETANZE
- ESALTAZIONE DEI SAPORI.

LA PROPOSTA CHE SEGUE È QUINDI STATA STUDIATA
DAI NOSTRI CHEF E POTRÀ VENIRE DA
VOI **PERSONALIZZATA** PER RENDERE IL VOSTRO
RICEVIMENTO DI MATRIMONIO UNICO!



IL NOSTRO BENVENUTO

L' ISOLA FRIULANA

I FORMAGGI DELLA
«LATTERIA DI MORTEGLIANO»
ACCOMPAGNATI DALLE CONFETTURE FATTE IN
CASA

IL FRICO CROCCANTE AL ROSMARINO

IL CLASSICO FRICO PRESENTATO A VISTA

LA TRECCIA DI BUFALA

I *PACUTS* DI POLENTA, MONTASIO E SAN
DANIELE

IL TIPICO «TOC IN BRAIDE» FRIULANO CON LA
POLENTINA ED IL SUO RAGOUTTINO

L'ISOLA DEI SALUMI

IL COTTO «AI TRE AMICI» AL COLTELLO IN CROSTA DI PANE

oppure

IL SAN DANIELE AL COLTELLO 18 MESI LEGGERMENTE AFFUMICATO

L'ISOLA VEGETARIANA

LA TRECCIA DI BUFALA E INSALATINA DI POMODORINI

I BOCCONCINI DI RISO ALLE VERDURE E CREMA DI CAROTE



L'ISOLA DEL PESCE

IL GAMBERO MARINATO LIME E CAFFÈ

L'INSALATINA DI POLPO, PATATE E OLIVE

LA TROTA DI SAN DANIELE
SFILETTATA A VISTA

IL BACCALÀ MANTECATO E GRANELLA DI
PISTACCHIO

A PASSAGGIO

I MINI *PESTADICE* BURGER CON SALSA BBQ, FORMAGGIO E INSALATA

LA TARTARE DI FASSONA

IL FRITTOLINO DI MARE

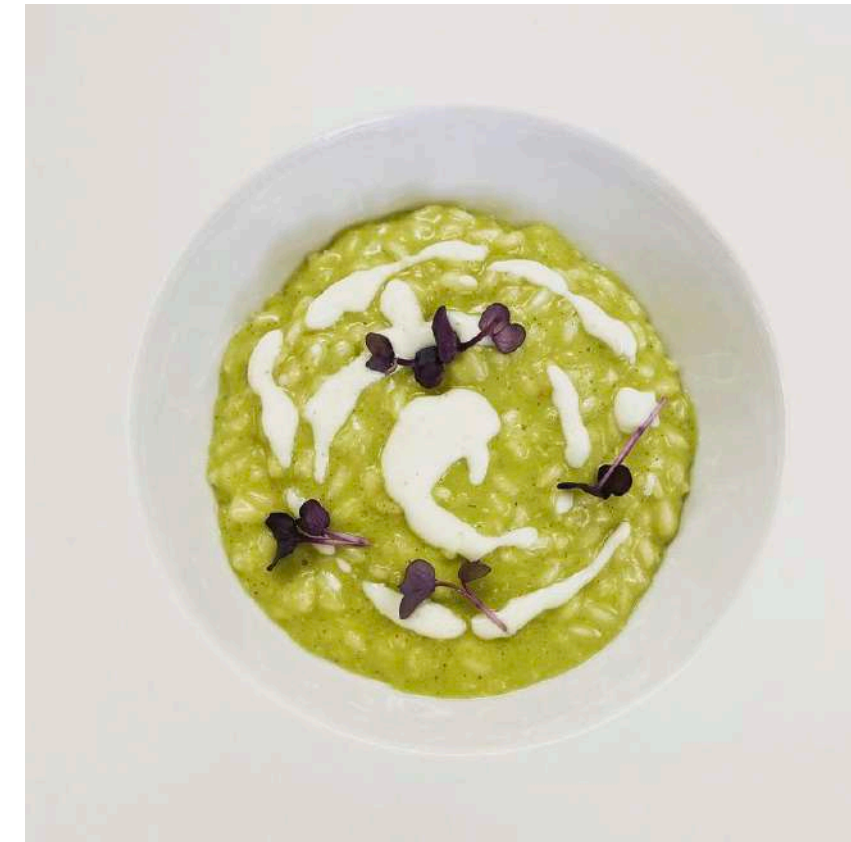
LE STRISULES DI FORMAGGIO IN TEMPURA DI GRANO SARACENO

LE VERDURE DI STAGIONE PASTELLATE

LE POLPETTE DI NONNA LAURA, CREMA DI ZUCCHINE E PEPERONI

IL CORNETTO SALATO, LATTUGA, CARNE SALATA, POMODORO E MOZZARELLA





A TAVOLA



A TAVOLA

A SCELTA 2 PRIMI PIATTI, UN SORBETTO ED UN SECONDO PIATTO CON CONTORNO

MENU DI TERRA

I PRIMI PIATTI

Cjarcions alle erbe e ricotta affumicata

Pasta fresca alla farina di mandorle, sugo al S.Daniele e crema di nocciole

Raviolacci verdi allo sclopit, battuto di anatra, limone e timo

Risotto al sottobosco, foglia di latteria di Mortegliano, gel di more

Risotto alle erbe, crema di carote e chips di sedano rapa

IL SORBETTO AL LIMONE O ANANAS

I SECONDI PIATTI

Rollé di stinco di vitello, puré di cavolfiore arrosto e verdure baby ripassate

Petto d’anatra all’arancia, valeriana e patate duchessa

Pichana di manzo cotta a bassa temperatura, patate al forno e rucola

Filetto di manzo scottato, patate al forno e songino

TORTA NUZIALE CLASSICA ITALIANA

MENU DI MARE

I PRIMI PIATTI

Raviolacci di pesce spada, guazzetto di mare e gel al limone

Pasta fresca alla salicornia, raguttino di scoglio e gel di pomodorini

Risotto aglio, olio e peperoncino, capesante brasate ed il loro corallo

Risotto aglio, scampi, lime e croccante al timo

IL SORBETTO AL LIMONE O ANANAS

I SECONDI PIATTI

Merluzzo, acqua pazza olive e nero di seppia

Rosa di rombo in crosta di pistacchio, chips di zucchine, purea di sedano rapa e zafferano

TORTA NUZIALE CLASSICA ITALIANA



I VINI

IL PROSECCO DI VALDOBBIADENE

IL FRIULANO

IL CABERNET

SELEZIONE «AI TRE AMICI»

QUALORA DESIDERIATE IMPLEMENTARE
LA PROPOSTA VINI,
SARÀ CERTAMENTE POSSIBILE ATTRAVERSO UN
CONFRONTO CON IL NOSTRO SOMMELIER



I SERVIZI SEMPRE INCLUSI NEL COSTO MENU':

- IL RIPASSO A VASSOIO DI UNO FRA I DUE PRIMI PIATTI SERVITI A TAVOLA;
- IL SORBETTO AL TAVOLO O SERVITO ALL'ESTERNO;
- IL BUFFET DI DOLCI E DI FRUTTA PRIMA DELLA TORTA NUZIALE;
- LA TORTA NUZIALE (NON IN PASTA DI ZUCCHERO);
- I VINI DELLA CASA (ILLIMITATI!);
- ANGOLO DEL CAFFÉ E SUE CORREZIONI;
- GLI ALLESTIMENTI DEL BUFFET;
- I TAVOLI ALTI PER L'APERITIVO;
- I TAVOLI BASSI PER L'APERITIVO;
- LA MISE EN PLACE A TAVOLA;
- BICCHIERI IN CRISTALLO;
- IL PIATTINO DEL PANE A TAVOLA UNO A PERSONA
- IL PERSONALE DI SALA SELEZIONATO;
- SEDUTE APERITIVO NELLA MISURA DEL 30% RISPETTO AL NUMERO DEGLI INVITATI;
- I TAVOLI TONDI PER IL PRANZO/CENA;
- LE VESTINE PER LE SEDIE PER IL PRANZO/CENA;
- IL DISALLESTIMENTO.

I SERVIZI EXTRA:

APERITIVO:

- ANGOLO SUSHI (10,00 € A PERSONA)
- BIRRA ARTIGIANALE (10,00 € A PERSONA PER 3
BIRRE DA 33CL A TESTA)
- OMBRELLONI (50,00 € L'UNO)
- FUNGHI RISCALDANTI
- CRUDITE' DI PESCE (30,00 € A PERSONA)

PRANZO/CENA:

- SEDIE DI DIVERSA TIPOLOGIA
(10,00 € L'UNA)
- TAVOLI RETTANGOLARI IN LEGNO PER
TAVOLO IMPERIALE (80,00 € L'UNO)
- AGGIUNTA ANTIPASTO SERVITO A
TAVOLA (15,00 € A PERSONA)
- AGGIUNTA ULTERIORE SECONDO PIATTO
(25,00 € A PERSONA)
- BICCHIERI ACQUA COLORATI (2,00 €
L'UNO)
- I CENTRITAVOLA FLOREALI (DA DEFINIRE
CON IL FORNITORE)

PARTY:

- CANDY BAR (300,00 € PER 80 PERSONE)
- CONFETTATA (10 GUSTI 300,00 €)
- OPEN BAR (20,00 € A PERSONA CON
MINIMO 50 PAX)
- ANGOLO RUM E SIGARI (500,00 € NON
SERVITO MA SELF SERVICE)
- SERVIZIO PULIZIA BAGNI (8 ORE 240,00 €)

I NOSTRI COSTI

MENU DI CARNE: 145,00 € + IVA A PERSONA

SOPRA LE 120 PERSONE IL COSTO SUBIRÀ UNO SCONTO
DI 3,00 EURO A PERSONA

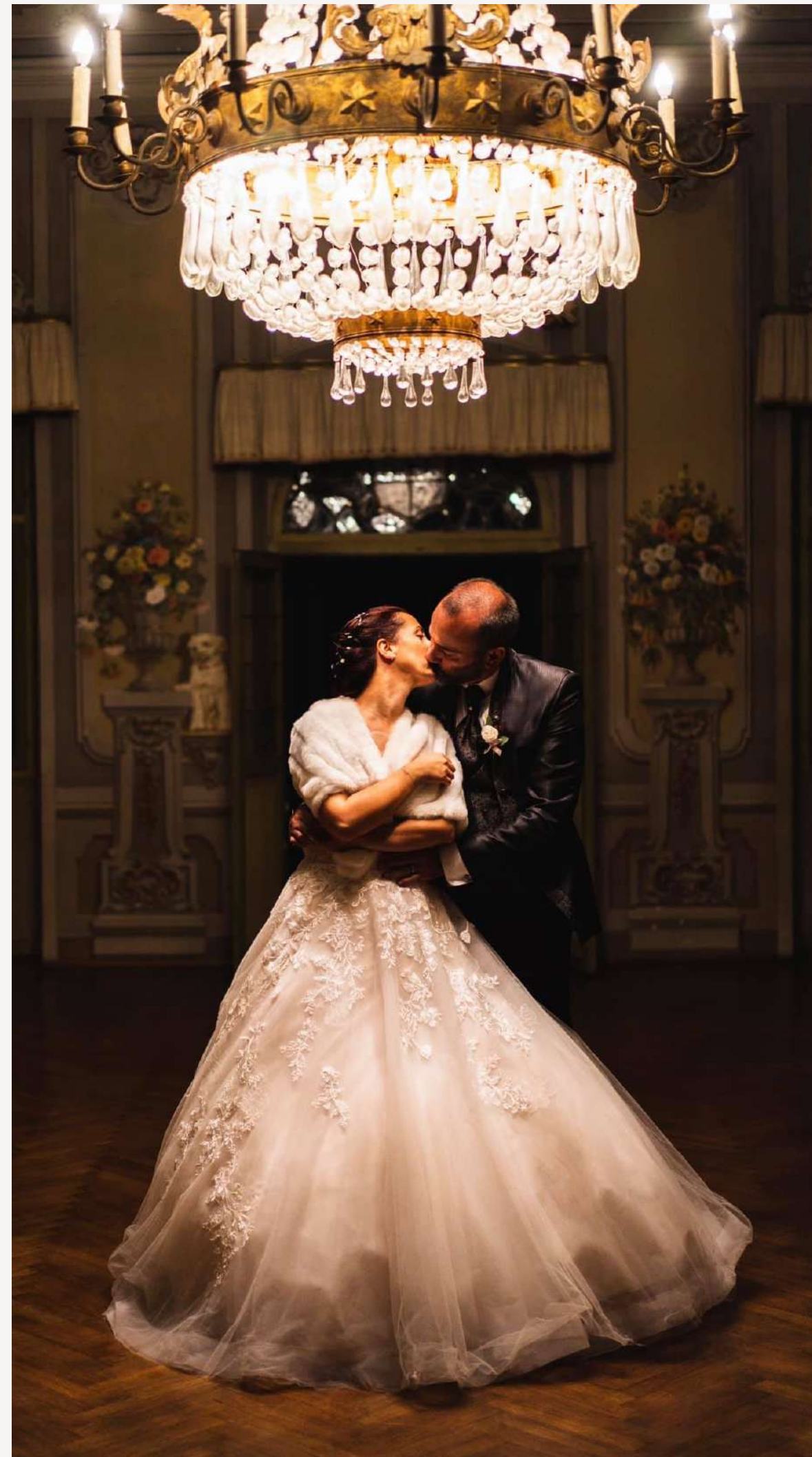
MENU DI PESCE: 155,00 € + IVA A PERSONA

SOPRA LE 120 PERSONE IL COSTO SUBIRÀ UNO SCONTO
DI 3,00 EURO A PERSONA

FINO A 10 BAMBINI SONO OFFERTI (I BAMBINI SONO
CONSIDERATI DAI 3 AI 12 ANNI)

LO STAFF (FOTOGRAFI, DEEJAY,...): 50,00 € A PERSONA





IL MATRIMONIO È, E RESTERÀ SEMPRE, IL VIAGGIO DI SCOPERTA PIÙ IMPORTANTE
CHE L'UOMO POSSA COMPIERE.

(SØREN KIERKEGAARD)

A VOSTRA COMPLETA DISPOSIZIONE.

AI TRE AMICI CATERING

EMAIL: WEDDING@AITREAMICI.COM

TEL: 0432 1500890