

I NOSTRI CATERING RAPPRESENTANO LA SCELTA MIGLIORE SE STATE CERCANDO UNA SOLUZIONE DI BUONA CUCINA, MA CHE DIA FORTE VALORE AL TEMA DEL SOCIALE E DELL'ATTENZIONE ALLE RISORSE DEL TERRITORIO.

REALIZZIAMO CATERING PER EVENTI COME COMPLEANNI, BATTESIMI, COMUNIONI, CRESIME, CONVEGNI, MEETING AZIENDALI, ADDII AL CELIBATO/NUBILATO, RINFRESCHI. IL CATERING VI VERRÀ CONSEGNATO NELLA LOCATION DA VOI RICHIESTA.

POTETE SCEGLIERE DI CHIEDERE A NOI L'ALLESTIMENTO DEL TAVOLO DA BUFFET O DI OCCUPARVENE DIRETTAMENTE.

SU RICHIESTA METTIAMO A DISPOSIZIONE ANCHE SERVIZIO AL TAVOLO DA BUFFET E PULIZIA FINALE.



da Agricoltura Biologica e Sociale

CATERING



LA COOPERATIVA CASCINA PARADISO FA ATTRAVERSO IL SERVIZIO LE CINQUE PERTICHE

REALIZZA PERCORSI DI INSERIMENTO LAVORATIVO, PONENDOSI VICINA ED IN ASCOLTO AI BISOGNI DEL TERRITORIO. OFFRIRE UNA SECONDA POSSIBILITÀ È LA NOSTRA MISSION QUOTIDIANA.

PER FARLO CI OCCUPIAMO DI AGRICOLTURA BIOLOGICA E DI TRASFORMAZIONE PRODOTTI ALIMENTARI.

REALIZZIAMO CATERING CON PRODOTTI BIOLOGICI DI NOSTRA PRODUZIONE O A KM0 DI PRODUTTORI LOCALI.

IL NOSTRO CIBO HA QUINDI UN GUSTO IN PIÙ, IL GUSTO DEL DARE VALORE ALLE PERSONE ED AL TERRITORIO

CASCINA PARADISO FA

CASCINA FARA NUOVA 3
24058 FARA OLIVANA CON SOLA (BG)
0363998388
3385314672

LECINQUEPERTICHE@CASCINAPARADISOFA.IT



DALL'ORTO ALLA PADELLA

MENÙ

VENTO D'ESTATE



FINGER FOODS

Mini croissantes salati di sfoglia con ripieno di verdure di stagione / salumi / formaggi
Rotolini di sfoglia con ripieno di verdure di stagione
Girandole di sfoglia su stecco ripiene di verdure di stagione / salumi / formaggi
Girasoli di sfoglia ripieni di verdure di stagione / salumi / formaggi
Varietà di torte rustiche
Strudel salato ripieni di verdure di stagione
Boules di verdure / legumi / formaggi
Farinata
Mini sandwiches imbottiti con frittate
Mini tartine ripiene di gamberetti / salmone
Lecca lecca al parmigiano accompagnati con confetture salate di nostra produzione
Tagliere di formaggi accompagnato con confetture salate di nostra produzione
Crostoni di polenta con formaggio e “luganega”
Crostoni di pane farcito con verdure di stagione / confetture salate di nostra produzione
Treccia di pasta di pane ripiena di salumi
Plum cake salato con ripieni misti
Girelle ripiene di verdure di stagione
Panzerotti di sfoglia ripieni di verdure di stagione / salumi / formaggi
Bicchierini di insalata di cereali con verdure
Tartufini al formaggio e frutta secca
Pizzette di melanzane

PRIMI PIATTI

Lasagna con ripieno di stagione
Crepes con ripieno di stagione
Insalata di risi di colore diverso conditi con ingredienti di stagione
Insalata di farro
Insalata di orzo alla piovra
Insalata di cous – cous con verdure di stagione
Insalata di pasta

SECONDI PIATTI

Roast – beef
Lonza alle mele
Lonza dello chef
Arista al latte
Brasato in bianco
Vitello tonnato
Polpettine di verdura o di carne al sugo
Verdure con ripieno vegetariano o di carne
Arrosto di vitello

I secondi saranno serviti con contorni di stagione cotti/crudi o medaglioni di polenta

DOLCI

Perfetto al caffè
Perfetto al limone e menta
Panna cotta con coulis di frutta di stagione o cioccolato
Crostate varie con confettura dolce di nostra produzione
Torta al cioccolato
Torta di mele
Brownies
Tiramisù
Tiramisù al profumo di limone
Mattonella con crema pasticcera e fragole
Mimosa
Semifreddo alla meringa scomposta
Tartufini
Varietà di biscotti
Pasticceria da the

Tutte le verdure utilizzate sono a coltivazione biologica

I salumi, i formaggi, le carni ed i cereali viene data preferenza ai produttori locali

Vengono realizzati menù gluten free

