

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



PROFUMO DI  
PRIMAVERA



## 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

## 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  
Bocconcini di vitello in umido  
Bocconcini di vitello con salsiccia  
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

