

Da
vide Camaioni
catering



Riportare alla
mente i sapori
di una volta,
quasi perduti,
e rinnovarli in
un contesto
moderno senza
perdere di vista
il territorio ed
il rispetto per il
cibo.

D
e



Lo chef

“Sin dai primi passi mossi in cucina, sono rimasto affascinato da come nell’assemblare gli ingredienti, si possa raggiungere il risultato che inizialmente si ha in testa, poi gustarlo e, con stupore, vederlo realizzato all’interno del piatto.”

Grande protagonista è l’ingrediente genuino e naturale: la cura che mettiamo nella selezione delle materie prime, l’esaltazione della loro essenza pura all’interno di una sinfonia di sapori e profumi che non si annullano, ma si esaltano e si valorizzano a vicenda.





Il servizio

Il lavoro corale di uno staff qualificato consente la creazione di una esperienza unica, cucita sulle esigenze di ogni specifico evento e curata in ogni singolo dettaglio.

Atmosfere costruite attraverso tutti i sensi, che generano un fil rouge di assoluta qualità tra la proposta culinaria, la personalizzazione della mise en place, la professionalità dello staff.





I menù

Scegliere la materia prima di qualità è il nostro primo obiettivo. La filosofia in cucina è basata su qualità e tecniche di cottura, lo stesso ingrediente cambia se cotto in maniera diversa ogni volta, sia nel gusto sia nella consistenza. I nostri menù presentano abbinamenti in tre differenti percorsi che spaziano tra mare, terra o sofisticate contaminazioni.



Sensazione di Terra

APERITIVO DI BENVENUTO

Sfogliatine al pomodoro – Piccola tempura

BUFFET DI APERITIVI E ANTIPASTI

In alto i calici

Drink analcolici, Bellini, Aperol spritz, Bollicine, Acqua minerale

Angolo Salumi e formaggi

Prosciutto di Parma al coltello con melone ed ananas

Coppa di testa al trancio, Ciauscolo, Salame tradizionale

Finocchiona toscana

Salamella di fegato

Lonzino di filetto rucola e fiocchi di grana

Coscio di tacchino laccato al miele

Borghetto semistagionato di latte vaccino

Pecorino di Pienza

Caciottine aromatiche al tartufo e pepe rosa

Burratine pugliesi

Treccia di bufala campana

Scaglie di grana e uva

Fritture Espresse

Olive all'ascolana

Cremini all'Anisetta Meletti

Mozzarelline dorate

Verdure di stagione croccanti

Creazioni dello chef

Flan vegetariano con fonduta valdostana

Patata cotta al sale con fonduta al taleggio e tartufo

Budino al monteveronese e funghi porcini

Petto d'oca affumicato su insalata alla senape di Dijone

SERVIZIO A TAVOLA

Primi piatti

Riso Carnaroli mantecato con crema di piselli, salsiccia croccante e spuma di formaggio nocino

Riso Carnaroli mantecato ai funghi porcini, ricotta salata e timo

Riso Carnaroli mantecato al limone, rosmarino e riduzione di aceto balsamico invecchiato

Riso Carnaroli mantecato con zucchine in concassè, tartufo e burrata pugliese

Lasagna bianca alle primizie dell'orto

Lasagna al taleggio, patate schiacciate e rucola

Lasagna al pomodoro, bocconcini di melanzane e rucola

Crêpes farcite con fonduta di pecorino su salsa ai funghi estivi e pomodori datterino

Maccheroncini di Campofilone al ragù marchigiano

Tagliolini all'uovo con pomodori pachino e funghi porcini

Paccheri di Gragnano, pomodorini, lardo di Colonnata e formaggio di Fossa

Trofie genovesi con pesto grossolano di patate, fagiolini, basilico e pinoli

Gnocchetti di patate con guazzetto di salsiccia di cinta senese e rosmarino

Secondi piatti

Filetto di maiale bardato al lardo di Colonnata e salsa ai pepi pregiati

Maialino al dolce fumo cotto a bassa temperatura

Sella di coniglio lardellata, farcita con radicchio di Chioggia

Faraona mandorlata con salsa al Rosso Piceno

Coscio di maialino da latte arrosto al profumo di finocchietto selvatico

Stinco di vitello glassato alle mandorle tostate

Sella di vitello al pepe verde

Ossobuco di vitello alla milanese

Reale di vitello arrosto e funghi porcini

Guancia di vitello brasata in guazzetto

1 contorno in abbinamento

LA NUZIALE

A scelta dal catalogo

BUFFET DI DOLCI

Tiramisù

Torte Sacher

Cremoso al pistacchio e cioccolato

Fantasie in monoporzione

Mousse al cioccolato bianco e frutti esotici

Crostate alla frutta fresca

Semifreddo limone e fragola

Composizione di frutta fresca

Dalla cantina

A scelta tra le nostre etichette

Per il brindisi

Spumante brut, Moscato d'Asti

Open bar

Caffè, liquori e digestivi, cocktails miscelati

Ascolimare

APERITIVO DI BENVENUTO

Sfogliatine al pomodoro – Piccola tempura

BUFFET DI APERITIVI E ANTIPASTI

In alto i calici

Drink analcolici, Bellini, Aperol spritz, Bollicine, Acqua minerale

Angolo Salumi e formaggi

Prosciutto di Parma al coltello con melone ed ananas

Coppa di testa al trancio, Ciauscolo, Salame tradizionale

Finocchiona toscana

Salamella di fegato

Lonzino di filetto rucola e flocchi di grana

Coscio di tacchino laccato al miele

Borghetto semistagionato di latte vaccino

Pecorino di Pienza

Caciottine aromatiche al tartufo e pepe rosa

Burratine pugliesi

Treccia di bufala campana

Scaglie di grana e uva

Fritture Espresse con chef a vista

Olive all'ascolana

Cremini all'Anisetta Meletti

Mozzarelline dorate

Verdure di stagione croccanti

Cestino di paranza

Dal Mare

Insalata di mare ai sapori dell'adriatico

Salmoncino marinato al pepe rosa

Carpaccio di tonno al balsamico

Alici in saor

Pesce spada affumicato con insalatine di sedano e mele

Baccalà mantecato con spuma di patate

Cocktail di gamberi

Scampi in bellavista

Ostriche al limone

Angolo Sushi con chef a vista

SERVIZIO A TAVOLA

Primi piatti

Riso Carnaroli mantecato con crema di piselli, salsiccia croccante e spuma di formaggio nocino

Riso Carnaroli mantecato con zucchine in concassè, tartufo e burrata pugliese

Riso Carnaroli mantecato ai funghi porcini, ricotta salata e timo

Riso Carnaroli mantecato allo zafferano e brunoise di coniglio

Riso Carnaroli classico ai frutti di mare

Lasagna bianca alle primizie dell'orto

Lasagna classica al ragù marchigiano

Lasagna al pomodoro, bocconcini di melanzane e mozzarella di bufala

Lasagnetta moderna con formaggio erborinato, patate schiacciate e rucola

Cannoli ripieni con ricotta ed erbe spontanee al gratin

Cannoli farciti con macinato di vitello al Tartufo e gratin ai funghi porcini

Crêpes farcite con fonduta di pecorino su salsa ai funghi carboncelli e pomodori datterino

Fagottelli di ricotta con pomodorini, lardo di Colonnata e formaggio di Fossa Mezzelune farcite con fonduta al grana, ragù bianco di vitello e pomodori confit

Maccheroncini di Campofilone al ragù marchigiano

Tagliolini all' uovo con funghi porcini e pomodori pachino

Chitarrine ai frutti di mare e pesto di rucola

Trofie genovesi con pesto grossolano di patate, fagiolini, basilico e pinoli

Paccheri con guazzetto di guancia e calamari

Gnocchetti di patate con pomodorini, salsiccia di cinta senese, rosmarino e formaggio di Fossa

Secondi piatti

Filetto di maiale bardato al lardo di Colonnata e salsa ai pepi pregiati

Filetto di maiale bardato ai frutti di bosco

Maialino al dolce fumo cotto a bassa temperatura

Sella di coniglio lardellata, farcita con radicchio di Chioggia

Coscio di maialino da latte arrosto al profumo di finocchietto selvatico

Faraona mandorlata con salsa al Rosso Piceno

Ossobuco di vitello alla milanese

Stinco di vitello glassato alle mandorle

Sella di vitello al pepe verde

Nodino di vitello al cartoccio con frutti di mare

Reale di vitello arrosto e funghi porcini

Trancio di rana pescatrice confit con gambero in pasta kataifi

Turbante di spigola farcita con asparagi ed erba cipollina

Trancio di rombo al cartoccio con patate brasate alla curcuma

1 contorno in abbinamento

LA NUZIALE

A scelta dal catalogo

BUFFET DI DOLCI

Tiramisù

Torte Sacher

Crema al pistacchio e cioccolato

Fantasie in monoporzione

Mousse al cioccolato bianco e frutti esotici

Crostate alla frutta fresca

Semifreddo limone e fragola

Composizione di frutta fresca

Dalla cantina

A scelta tra le nostre etichette

Per il brindisi:

Franciacorta brut, Moscato d'Asti

Open bar

Caffè, liquori e digestivi, cocktails miscelati

Mare vestrum

APERITIVO DI BENVENUTO

Sfogliatine al pomodoro – Piccola tempura

BUFFET DI APERITIVI E ANTIPASTI

In alto i calici

Drink analcolici, Bellini, Aperol spritz, Bollicine, Acqua minerale

Dal Mare

Prosciutto di tonno con insalata di frutti esotici

Carpaccio di spada al balsamico

Salmone marinato agli agrumi

Tagliatelle di seppia con gazpacho

Insalata di lenticchie con cappasanta scottata

Vol au vent in salsa cocktail e mazzancolle,

Scampi in bellavista

Gambero bardato al lardo di Colonnata

Scaloppa di baccalà con cipolla rossa confit

Carpaccio di spigola, pepe rosa e mozzarella

Insalata di mare

Cozze farcite al gratin

Ostriche al limone

Mini tartellette in salsa di avocado e mazzancolle scottate,

Pepite di tonno su parmentier di patate al limone

Angolo sushi con chef a vista

Fritture espressive con chef a vista

Olive all'ascolana e con farcitura di pesce

Cestino di paranza

Gamberi in tempura

Polpette di granseola dorate

Fiori di zucca farciti

SERVIZIO A TAVOLA

Primi piatti

Riso Carnaroli mantecato con crema di peperoni, noce di capasanta e mandorle tostate

Riso Carnaroli mantecato con code di scampi, asparagi e limone

Riso Carnaroli classico ai frutti di mare

Lasagna bianca alle primizie dell'orto con mazzancolle

Lasagna in guazzetto ai frutti di mare

Cannoli ripieni con tonno al cartoccio e pomodorini datterino

Crêpes farcite con filetto di Cernia al limone e funghi prataioli

Maccheroncini di Campofilone al ragù di gallinella

Fagottelli di ricotta di bufala, carciofi e tagliatelle di seppie

Tagliolini all'uovo con funghi porcini e scampetti in guazzetto

Paccheri di Gragnano guanciaie e calamari

Gnocchetti di patate con vongole veraci e pesto di rucola

Secondi piatti

Rana pescatrice confit agli agrumi, cotta a bassa temperatura

Ricciola del mediterraneo pescata al cartoccio

Filetto di rombo arrosto con panure ai gamberi rosa

Rombo al cartoccio con caponata leggera, cozze, vongole e scampo

Spigola d'amo in turbante con ripieno di primizie

Tagliata di tonno con olio al rosmarino

Trancio di pesce spada su funghi porcini e velo al lardo

Filetto di ombrina con inserimento di pompelmo

Guancia di rana pescatrice in guazzetto

Baccalà in umido

Baccalà scottato in crosta di zucchine e riduzione al porto

1 contorno in abbinamento

LA NUZIALE

A scelta dal catalogo

BUFFET DI DOLCI

Tiramisù

Torte Sacher

Cre moso al pistacchio e cioccolato

Fantasie in monoporzio ne

Mousse al cioccolato bianco e frutti esotici

Crostate alla frutta fresca

Semifreddo limone e fragola

Composizione di frutta fresca

Dalla cantina

A scelta tra le nostre etichette

Per il brindisi:

Franciacorta brut, Moscato d'Asti

Open bar

Caffè, liquori e digestivi, cocktails miscelati



Condizioni generali

- Il costo **comprende** il food & beverage come da menu, il personale di servizio e la mise en place.
- Il costo **non comprende** decorazioni floreali, tensostrutture, intrattenimento musicale, service audio e video, diritti Siae.
- I menu sono indicativi, poiché la stesura definitiva potrà essere elaborata sulla base dei vostri gusti e preferenze e vi saranno fornite una serie di soluzioni e alternative da poter valutare.
- La prenotazione della data prescelta avviene con versamento della caparra confirmatoria ai sensi dell'art.1385 del Codice Civile.
- Alla prova menu (per gli sposi gratuita, per ogni persona extra € 30,00 bevande incluse) si procede alla stesura del menu e dei costi definitivi.
- Bambini gratis fino a 3 anni, da 4 a 8 anni al 50% del costo menu.
Tavolo unico per bambini con menu dedicato al 50% del costo menu indipendentemente dall'età.
- Il numero degli ospiti viene confermato 10 gg. prima dell'evento ed è confirmatorio ai fini del pagamento.
- Il termine per la fine dell'evento è indicato alle ore 21.00 per gli eventi di giorno e le ore 02.30 per gli eventi serali.
- Possibilità di prolungare l'evento oltre l'orario consentito.

Modalità di pagamento

- € 500,00 a titolo di caparra confirmatoria alla prenotazione.
- Acconto 10 giorni prima dell'evento.
- Saldo a chiusura evento.

Contatti

Tel.
339 5757838

Mail
chef@davidecamaioni.com

