

Menù

 **The
Butcher
Ricevimenti**
LUXURY CATERING

*Matrimonio
Roma Sposa*

••••

L'intruso

•••••



Matrimonio Stellato



www.thebutchercatering.it

In occasione dell'evento Roma Sposa abbiamo ideato tre menù speciali ad un prezzo esclusivo.

Il primo menù: Percorso **"Matrimonio Roma Sposa"** è quello più gettonato nei Nostri eventi dove vengono proposte tutte le eccellenze carniere con le più pregiate selezioni di manzo al mondo.

Il secondo menù dal nome **"L'intruso"** è dedicato a chi non ama la carne con eccellenze del pescato del Mediterraneo.

Il terzo menù: "Matrimonio Stellato" è ideato dallo Chef pluristellato Igles Corelli che sarà protagonista al Vostro evento come capo Chef.

Location in esclusiva comprese nel prezzo, a scelta: Castel di Decima; Casale Sant'Anastasia o Castello di Torre in Pietra

Compreso nel menù:

- Tavoli buffet e tavoli per il servizio placè
- Attrezzature per il buffet
- Bicchieri, piatti e posate
- Barbeque Ofyr a legna
- Griller Chef
- Chef di cucina ai primi piatti
- Chef di cucina ai secondi e contorni
- camerieri
- Sommelier
- Tavoli e sedie
- Cristalleria, porcellana
- Tovagliato
- Mise en place
- Trasporto e montaggio
- Facchini di cucina
- Location a scelta

Nei prezzi, a Voi riservati in esclusiva, tenete conto che oltre al servizio, allestimento, trasporti e attrezzature, il Nostro punto di forza sono le materie prime di altissimo pregio.

Per garantire la qualità delle pietanze servite ed esaltarne le proprietà organolettiche realizziamo solo ed esclusivamente cucina espressa nella location, utilizziamo materie prime eccellenti come verdure Bio a chilometri zero e selezioni di carni provenienti da tutto il mondo, frollate per un minimo di 30 giorni nel Nostro caveau della frollatura. (e' possibile visionare le carni in frollatura nel caveau presente nel Nostro ristorante Er Macellaio sito a Roma Viale Aurelio Galleppini, 60 zona mezzocammino Eur)

La Nostra priorità è assicurare a tutti gli Ospiti una qualità del cibo sublime e una quantità consistente delle portate, il tutto abbinato ad un servizio luxury per rendere impeccabile ogni momento.

Menù

 ^{The} Butcher
Ricevimenti

LUXURY CATERING

*Matrimonio
Roma Sposa*

••••

www.thebutchercatering.it

Percorso enogastronomico
Matrimonio Roma Sposa

Matrimonio 2024

...È il Nostro percorso enogastronomico completo, ideato e progettato dal team di Chef The Butcher, oramai garantito dal successo riscosso in ogni evento...

Alla buvette...

Welcome cocktails

...l'innovazione nell'aperitivo con barman dedicato, cocktail esclusivi realizzati al momento...
Aperol Spritz, Bellini, Campari Spritz, Americano cocktail, Rossini, Hugo, Cocktails analcolico base di frutta

Bollicine Brut della tenuta The Butcher, Calici di vini bianchi e rossi dalla Nostra cantina privata selezionati dalla sommelier Diletta Ricci

Succhi di frutta, Coca Cola, Fanta, Sprite, Acqua minerale

Corner: **Er macellaio con Bbq a vista**

...Barbeque a vista, Griller Chef show cooking ...

Arrosticini di castrato abruzzese

Bruschettina con salsiccia di cinta senese

Crostoni di Polenta grigliata servita con salsa dello Chef

Corner: **La lampada a vista**

...show cooking con lampada in rame ...

Uova BIO al carpaccio di tartufo nero

Corner: **Crudo & Brunello di Montalcino**

...un angolo dedicato alle carni pregiate servite crude accompagnate da un calice di brunello di Montalcino Donatella Cini Colombini, Casato primedonne...

*Carpacci di chianina frollata 30 giorni serviti con olio extra vergine d'oliva del frantoio, sale rosa dell' Himalaya, rucola selvatica e scaglie di Grana

*Tartare aperta di Galiziana selezione premium dry aged 60 giorni servita con nocciole pregiate tostate, olive taggiasche e pomodorini semi dry

*Le tre mini tartare di Fassona Piemontese, Chianina e Danish Crown servite con salsette stravaganti

*Battuta al coltello di Manzetta Prussiana 60 giorni di frollatura servita con philadelphia e pepe rosa

*Carpacci di Black Angus Spagnolo, Argentino e Irlandese serviti con stracciata di burratina Pugliese e pomodori secchi

*Cinisara Siciliana Bio al coltello servita con frutto di capperi di Pantelleria e Arancio rosso di Siracusa

*Sakura Hanami selezione Fabio Galli servita cruda con sale maldon affumicato, pepe rosa in grani, olio extra vergine della Sabina

Corner: **NIKUYA SUSHI BEEF**

...è l'angolo dove il culto tradizionale della carne e la tecnica della cucina orientale si fondono, lasciandosi contaminare da sapori scovati negli angoli del mondo. Meat fusion.

***Nigiri premium di Chianina** certificata della Valdichiana, frollata 30 giorni su riso Giapponese serviti con erba cipollina, julienne di zenzero fresco e maionese allo Spritz

***Nigiri special di Galiziana** selezione gold, frollata 60 giorni su riso Giapponese serviti con fili di peperoncino e lacrime di salsa mango e habanero

***Uramaki di Scottona** battuta al coltello di Scottona Marchigiana frollata 60 giorni, Philadelphia, salsa mele e cipolle rosse di Tropea, sesamo e avocado avvolto da riso Giapponese

***Uramaki di Sashi beef** battuta al coltello di Sashi beef (Finlandia) frollata 60 giorni, stracciata di burrata, pomodori essiccati, olive Taggiasche sesamo e pioggia di cipolla croccante avvolto da riso Giapponese

Corner: **Norcino e formaggi pregiati:**

...degustazione di formaggi e salumi assortiti...

*Taglieri di salumi assortiti selezionati, mortadella di Bologna al pistacchio, Salame dolce, Ventricina piccante, Lonza al taglio, Prosciutto cotto nel forno a legna, Speck del Trentino Alto Adige, Lardo di Colonnata

*Ricottine di bufala al miele biologico

*Mozzarelline 100% bufala

*Formaggi misti a pasta molle e stagionati riserva serviti con miele Bio e marmellate fatte in casa

*Burratine Pugliesi dal caseificio di Andria

Assortimento di pane, fatto in casa, cotto in antico forno a legna da abbinare ai Nostri antipasti

Corner: **prosciutti imperiali al coltello**

...selezione di prosciutti pregiati tagliati a mano...

*Prosciutto Patanegra Iberico tagliato a mano servito con grissini al sesamo

*Prosciutto di Norcia servito con pane carasau della Sardegna

*Prosciutto dolce D'Osvaldo al coltello servito con grissini al rosmarino € 6 a persona

*Prosciutto crudo di Parma 24 mesi tagliato a mano servito con grissini all'olio extra vergine d'oliva

Corner: **Frittini delicati**

...specialità fatte in casa in fritturina delicata ... show cooking

Verdurine BIO pastellate in fritturina delicata

PRIMI PIATTI servizio placèe

Le paste sono tutte artigianali fatte in casa e spadellate al momento dai Nostri Chef

Fettuccine all'uovo fatte a mano insaporite al ragù bianco di filetto di Chianina dry aged 30gg e tartufo nero pregiato

Strozzapreti di acqua e farina artigianali spadellati con rucola, pomodorini datterino, pinoli e stracciata di Burrata di Andria

IL SECONDO & IL CONTORNO serviti al tavolo

Carne di manzo selezione premium frollata nel Nostro caveau a temperatura 3°C e umidità al 64%

Tagliata di manzo Argentino frollata 60 giorni nel burro salato e odori biologici del Nostro orto, servita con salsa demi glacé, patate duchessa e nido di cicoria ripassata al peperoncino

Torta Nuziale a piani e brindisi

Gran buffet della frutta fresca e golosità artigianali:

Dolci fatti in casa la mattina stessa dell'evento e PastryChef show al buffet...

Millefoglie scomposto di crema e fragole fresche

Brownie al cioccolato

Oreo cake

Sbrisolona alle mele bio

Pan cake alla nutella e granella di pistacchio di Bronte

Sbriciolata crema e nutella

Tiramisù

Crema pasticcera e fragole fresche

Cioccolata cremosa e granella di pistacchio di Bronte

Pan cake sciroppo d'acero e fragole

Cheese Cake alle fragole fresche

Frutta fresca Imperiale al buffet

Corner Rhum e Sigari

Una selezione di Rhum serviti dalla sommelier Diletta Ricci con vetrina sigari in omaggio...

Rhum Guatemala

Rhum Mallorca

Rhum Filippine

Rhum bianco e Rhum scuro surprise

La Sommelier Diletta Ricci servirà:

Calici di Brunello di Montalcino con il crudo

Brut Tenuta The Butcher

Calici di vino bianco e rosso cantina Villafranca The Butcher

Vino bianco e rosso tenuta The Butcher

Rhum Guatemala, Mallorca, Filippine e a sorpresa bianco e scuro

Costo menù compreso di location:

€ 129,00 a persona + iva 10%
(minimo garantito 100 persone)

Costo menù senza location:

€ 110,00 a persona + iva 10%
(minimo garantito 100 persone)

Per il Castello di Torre in Pietra € 7 in più a persona

Corner extra a scelta degli Sposi:

Corner Birra alla spina:

Il corner refrigerato può montare una via di birra alla spina con due fusti da 20 litri in fresco di birra chiara. Visto lo stile country dell'evento, l'idea è quella di montare il corner della birra in un punto accessibile a tutti gli Ospiti dove ogni invitato può spillarsi la birra direttamente da solo.

Costo corner birra alla spina compreso di 2 fusti di birra (totale 40 litri) bicchieri di plastica cristal per birra alla spina, installazione, montaggio, pulizia ed igienizzazione impianto, sistemazione frigorifero per avere il secondo fusto in fresco € 750,00

Corner Caffetteria artigianale, amari, grappe e limoncello

Una selezione di caffè espressi artigianali Orlandi Passion... il caffè raro da trovare...

Miscela riserva (un gusto delicatissimo ma al contempo importante, intenso. Note di cuoio e foglie di tabacco) da abbinare con cioccolata fondente

Miscela media (vellutato e fruttato)

Miscela forte (avvolgente, barricato, note di cacao e vaniglia)

Amaro alle erbe

Amaretto

Limoncello

Grappa bianca

Grappa barrique

Quotazione € 7 a persona

Menù

 ^{The} Butcher
Ricevimenti

LUXURY CATERING

L'intruso

— ○○○○ —

www.thebutchercatering.it

Percorso enogastronomico

L'Intruso

Matrimonio 2024

...E' il Nostro percorso enogastronomico per chi non ama la carne, selezioni di pescato del giorno dal mar Mediterraneo...

Alla buvette...

Welcome cocktails

...l'innovazione nell'aperitivo con barman dedicato, cocktail esclusivi realizzati al momento...

Aperol Spritz, Bellini, Campari Spritz, Americano cocktail, Rossini, Hugo, Cocktails analcolico base di frutta

Bollicine Brut della tenuta The Butcher, Calici di vini bianchi e rossi dalla Nostra cantina privata selezionati dalla sommelier Diletta Ricci

Succhi di frutta, Coca Cola, Fanta, Sprite, Acqua minerale

Corner: Er macellaio con Bbq a vista

...Barbeque a vista, Griller Chef show cooking ...

Polpo verace grigliato servito su letto di purea di patate viola

Bruschettina di mare dal pescato del giorno

Polenta grigliata servita con salsa ai frutti di mare

Corner: La lampada a vista

...show cooking con lampada in rame ...

Gamberi flambè al carpaccio di tartufo nero

Corner: Crudo di mare

...un angolo dedicato ai pesci pregiati serviti crudi


*Carpacci di Branzino di Sicilia servito con olio extra vergine d'oliva del frantoio, sale, pepe e limone di Amalfi

*Tartare di Salmone Norvegese servita con fiori eduli

*Le tre mini tartare di Spigola, Orata e Salmone servite con salsette stravaganti

*Battuta al coltello di Salmone all'erba cipollina e olio extra vergine Casale del Giglio

*Ceviche alla Peruviana: Carpaccio di pesci pregiati servito con cipolla rossa di Tropea, peperoncino, prezzemolo e olio Evo



Corner: **NIKUYA SUSHI BEEF**

...è l'angolo dove il culto tradizionale del pesce fresco e la tecnica della cucina orientale si fondono, lasciandosi contaminare da sapori scovati negli angoli del mondo.

***Nigiri premium di Salmone** Norvegese su riso Giapponese serviti con erba cipollina, julienne di zenzero fresco e maionese allo Spritz

***Nigiri special di Branzino** su riso Giapponese serviti con fili di peperoncino e lacrime di salsa mango e habanero

***Uramaki di Salmone** Philadelphia, salsa mele e cipolle rosse di Tropea, sesamo e avocado avvolto da riso Giapponese

***Uramaki di pesce pregiati** stracciata di burrata, pomodori essiccati, olive Taggiasche sesamo e pioggia di cipolla croccante avvolto da riso Giapponese

Corner: **Il Pescatore**

...degustazione di antipastini assortiti...

*Insalatina di mare alle verdure croccanti

*Salmone marinato alle erbe biologiche

*Catalana di Polpo verace

*Cozze alla Tarantina

*Alici di Terracina marinate alla cipolla rossa di Tropea

Assortimento di pane, fatto in casa, cotto in antico forno a legna da abbinare ai Nostri antipasti

Corner: **Frittini delicati**

...specialità fatte in casa in fritturina delicata ... show cooking

Calamaretti in fritturina delicata

PRIMI PIATTI servizio placèe

Le paste sono tutte artigianali fatte in casa e spadellate al momento dai Nostri Chef



Paccheri artigianali all'ammiraglia spadellati con frutti di mare dal pescato del giorno e pomodorini datterini

Strozzapreti di acqua e farina artigianali spadellati con ragù bianco di branzino, lime e menta

IL SECONDO & IL CONTORNO serviti al tavolo

Pescato del Mediterraneo

Spigola di mare sfilettata insaporita al forno con datterini, olive, capperi e briciole di pane di Lariano servito con patate di Viterbo al rosmarino



Torta Nuziale a piani e brindisi

Gran buffet della frutta fresca e golosità artigianali:

Dolci fatti in casa la mattina stessa dell'evento e PastryChef show al buffet...

Millefoglie scomposto di crema e fragole fresche

Brownie al cioccolato

Oreo cake

Sbrisolona alle mele bio

Pan cake alla nutella e granella di pistacchio di Bronte

Sbriciolata crema e nutella

Tiramisù

Crema pasticcera e fragole fresche

Ciocolata cremosa e granella di pistacchio di Bronte

Pan cake sciroppo d'acero e fragole

Cheese Cake alle fragole fresche

Frutta fresca Imperiale al buffet

Corner Rhum e Sigari

Una selezione di Rhum serviti dalla sommelier Diletta Ricci con vetrina sigari in omaggio...

Rhum Guatemala

Rhum Mallorca

Rhum Filippine

Rhum bianco e Rhum scuro surprise

La Sommelier **Diletta Ricci** servirà:

Brut Tenuta The Butcher

Calici di Brunello di Montalcino

Calici di vino bianco e rosso cantina Villafranca The Butcher

Vino bianco e rosso tenuta The Butcher

Rhum Guatemala, Mallorca, Filippine e a sorpresa bianco e scuro



Costo menù compreso di location:

€ 139,00 a persona + iva 10%
(minimo garantito 100 persone)

Costo menù senza location:

€ 120,00 a persona + iva 10%
(minimo garantito 100 persone)

Per il Castello di Torre in Pietra € 7 in più a persona

Corner extra a scelta degli Sposi:

Corner Birra alla spina:

Il corner refrigerato può montare una via di birra alla spina con due fusti da 20 litri in fresco di birra chiara. Visto lo stile country dell'evento, l'idea è quella di montare il corner della birra in un punto accessibile a tutti gli Ospiti dove ogni invitato può spillarsi la birra direttamente da solo.

Costo corner birra alla spina compreso di 2 fusti di birra (totale 40 litri) bicchieri di plastica cristal per birra alla spina, installazione, montaggio, pulizia ed igienizzazione impianto, sistemazione frigorifero per avere il secondo fusto in fresco € 750,00

Corner Caffetteria artigianale, amari, grappe e limoncello

Una selezione di caffè espressi artigianali Orlandi Passion... il caffè raro da trovare...

Miscela riserva (un gusto delicatissimo ma al contempo importante, intenso. Note di cuoio e foglie di tabacco) da abbinare con cioccolata fondente

Miscela media (vellutato e fruttato)

Miscela forte (avvolgente, barricato, note di cacao e vaniglia)

Amaro alle erbe

Amaretto

Limoncello

Grappa bianca

Grappa barrique

Quotazione € 7 a persona



Menù
The
R Butcher
Ricevimenti
LUXURY CATERING



Matrimonio Stellato





Percorso enogastronomico
Matrimonio Stellato

...È il percorso enogastronomico che vede protagonista lo Chef Stellato Iglés Corelli...

Alla buvette...

Welcome cocktails

...l'innovazione nell'aperitivo con barman dedicato, cocktail esclusivi realizzati al momento...
Aperol Spritz, Bellini, Campari Spritz, Americano cocktail, Rossini, Hugo, Cocktails analcolico base di frutta

Bollicine Brut della tenuta The Butcher, Calici di vini bianchi e rossi dalla Nostra cantina privata selezionati dalla sommelier Diletta Ricci

Succhi di frutta, Coca Cola, Fanta, Sprite, Acqua minerale

Corner: **Er macellaio con Bbq a vista**

...il menù realizzato dallo Chef Iglews Corelli ...

Crema Caramel di porcini con guazzetto di gamberi

Cannolo friabile, morbido di baccalà, mayonese di chia

Lasagnetta croccante, cacio e pepe

Insalata di Astice, verdure e frutta in osmosi, aceto di visciole

Filetto arrostito, morbido di sedano rapa, fondo vegetale al gin





Torta Nuziale a piani e brindisi

Gran buffet della frutta fresca e golosità artigianali:

Dolci fatti in casa la mattina stessa dell'evento e PastryChef show al buffet...

- Millefoglie scomposto di crema e fragole fresche
- Brownie al cioccolato
- Oreo cake
- Sbrisolona alle mele bio
- Pan cake alla nutella e granella di pistacchio di Bronte
- Sbriciolata crema e nutella
- Tiramisù
- Crema pasticceria e fragole fresche
- Cioccolata cremosa e granella di pistacchio di Bronte
- Pan cake sciroppo d'acero e fragole
- Cheese Cake alle fragole fresche
- Frutta fresca Imperiale al buffet

Corner Rhum e Sigari

Una selezione di Rhum serviti dalla sommelier Diletta Ricci con vetrina sigari in omaggio...

- Rhum Guatemala
- Rhum Mallorca
- Rhum Filippine
- Rhum bianco e Rhum scuro surprise

La Sommelier **Diletta Ricci** servirà:

- Brut Tenuta The Butcher
- Calici di vino bianco e rosso cantina Villafranca The Butcher
- Vino bianco e rosso tenuta The Butcher
- Rhum Guatemala, Mallorca, Filippine e a sorpresa bianco e scuro





Costo menù compreso di location e presenza Chef stellato Igles Corelli:
€ 179,00 a persona + iva 10% (minimo garantito 100 persone)

Costo menù senza location con presenza chef stellato Igles Corelli:
€ 159,00 a persona + iva 10% (minimo garantito 100 persone)

Per il Castello di Torre in Pietra € 7 in più a persona

Corner extra a scelta degli Sposi:

Corner Birra alla spina:

Il corner refrigerato può montare una via di birra alla spina con due fusti da 20 litri in fresco di birra chiara. Visto lo stile country dell'evento, l'idea è quella di montare il corner della birra in un punto accessibile a tutti gli Ospiti dove ogni invitato può spillarsi la birra direttamente da solo.

Costo corner birra alla spina compreso di 2 fusti di birra (totale 40 litri) bicchieri di plastica cristal per birra alla spina, installazione, montaggio, pulizia ed igienizzazione impianto, sistemazione frigorifero per avere il secondo fusto in fresco € 750,00

Corner Caffetteria artigianale, amari, grappe e limoncello

Una selezione di caffè espressi artigianali Orlandi Passion... il caffè raro da trovare...

Miscela riserva (un gusto deliziosissimo ma al contempo importante, intenso. Note di cuoio e foglie di tabacco) da abbinare con cioccolata fondevole

Miscela media (vellutato e fruttato)

Miscela forte (avvolgente, barricato, note di cacao e vaniglia)

Amaro alle erbe

Amaretto

Limoncello

Grappa bianca

Grappa barrique

Quotazione € 7 a persona



Vi consigliamo per l'abito da Sposa la Nostra partner ufficiale:

Gloria Saccucci Abiti da Sposa, atelier sito in Roma Viale Algeria, 135 zona Eur

In tutti i prezzi sopraindicati non è ricompreso il costo di:

- Ombrelloni
- Banconi bar
- Eventuali tensostrutture
- Allestimenti floreali
- Eventuali gruppi elettrogeni necessari ad alimentare gli spazi cucina, buffet o altro, qualora la location non disponga di un adeguato approvvigionamento
- Costi per consumi di corrente elettrica o di acqua durante la preparazione e durante l'evento
- Predisposizione di impianti elettrici o idrici con relative certificazioni, se a nostro carico
- Progetto piano antincendio, se a nostro carico
- Eventuali scarichi materiali o recuperi da effettuare in orari e giorni diversi rispetto all'evento
- Affitto Location a carico del cliente (se diversa dalle tre sopra elencate)
- Musica live e/o dj set
- Animazione per bambini
- Spettacoli
- Servizio fotografico e/o riprese video
- Service audio e luci
- Noleggio di materiali per allestimenti personalizzati
- Eventuali altri servizi aggiuntivi non elencati quali stampa del menù, tableau, fiaccole, servizio di guardaroba e posteggio, tensostrutture, pedane, divani, salotti e tutto ciò che non è inerente al servizio di ristorazione.
- Iva 10%

Detti costi dovranno essere quotati a parte.

Lista vini extra a scelta:

Bianchi

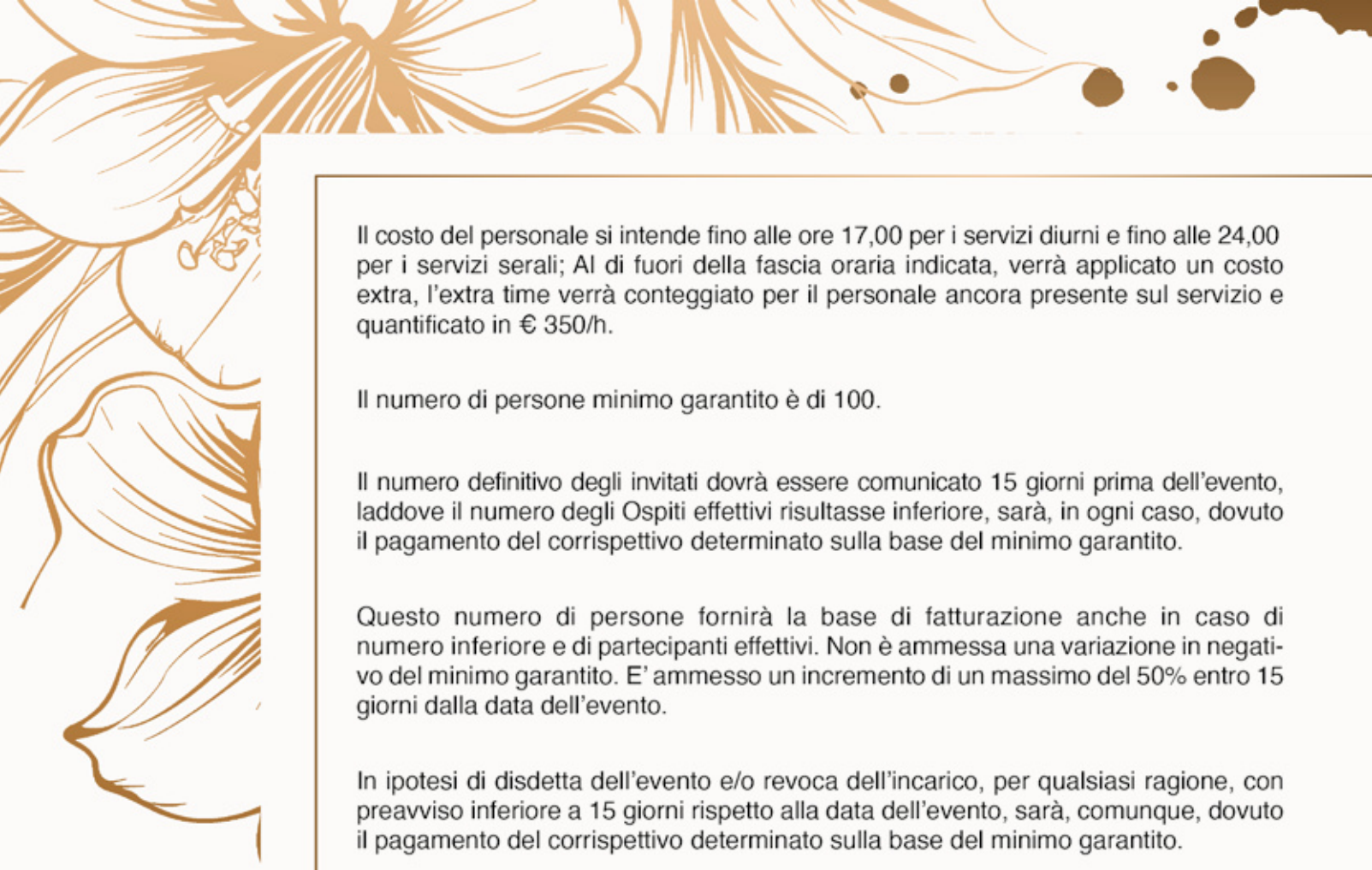
- "Friccicore" Malvasia puntinata, azienda Vinea Domini
- Bellone azienda i Pámpini
- Roma bianco azienda Vinea Domini

Rosati

- "Enotea" frizzante, azienda i Pámpini
- "Luccicore" Azienda Vinea Domini

Rossi

- Roma azienda Vinea Domini
- "Oriente" Syrah azienda i Pámpini
- "Coboldo" Merlot azienda i Pámpin



Il costo del personale si intende fino alle ore 17,00 per i servizi diurni e fino alle 24,00 per i servizi serali; Al di fuori della fascia oraria indicata, verrà applicato un costo extra, l'extra time verrà conteggiato per il personale ancora presente sul servizio e quantificato in € 350/h.

Il numero di persone minimo garantito è di 100.

Il numero definitivo degli invitati dovrà essere comunicato 15 giorni prima dell'evento, laddove il numero degli Ospiti effettivi risultasse inferiore, sarà, in ogni caso, dovuto il pagamento del corrispettivo determinato sulla base del minimo garantito.

Questo numero di persone fornirà la base di fatturazione anche in caso di numero inferiore e di partecipanti effettivi. Non è ammessa una variazione in negativo del minimo garantito. E' ammesso un incremento di un massimo del 50% entro 15 giorni dalla data dell'evento.

In ipotesi di disdetta dell'evento e/o revoca dell'incarico, per qualsiasi ragione, con preavviso inferiore a 15 giorni rispetto alla data dell'evento, sarà, comunque, dovuto il pagamento del corrispettivo determinato sulla base del minimo garantito.


Gli eventuali oneri SIAE sono a carico del cliente.

La validità del seguente accordo è, in ogni caso, subordinata al sopralluogo, la conoscenza da parte Ns. dei locali dove si svolgerà il catering, degli spazi destinati all'allestimento dell'eventuale cucina/offices e alle relative condizioni di scarico; pertanto il Nostro staff sarà a sua completa disposizione per organizzare un sopralluogo al fine di creare le condizioni necessarie per la buona riuscita dell'evento.

La validità della presente offerta è di 30 giorni, trascorsi i quali ci riserviamo la possibilità di apportare modifiche alle Ns. offerte dovute ad eventuali fluttuazioni del mercato o di rinunciare all'esecuzione del servizio in caso di altri impegni assunti dall'azienda, nel frattempo, per lo stesso periodo.

Le carni utilizzate sono di primissima scelta e provengono da animali certificati. In conformità al Reg. CE 1169/11 avvisiamo i Nostri clienti che alcuni piatti potrebbero contenere allergeni. Per ulteriori informazioni rivolgersi al responsabile The Butcher ricevimenti. E' indispensabile comunicare alla firma del contratto eventuali allergie e/o intolleranze per poter realizzare un menù ad hoc sulla base delle richieste. Se non avvertiti non garantiamo la realizzazione di rischiose alternative dell'ultimo momento.

Tutte le materie prime e prodotti trattati vengono trasportati e maneggiati in contenitori e mezzi idonei a conservarne le caratteristiche organolettiche ed a garantirne le condizioni igieniche in applicazione della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e delle regole fissate dal sistema HACCP.



Modalità di pagamento:

- 50% alla firma del presente contratto
- Saldo entro 15 giorni prima dell'evento
- Estremi per il pagamento: inviare bonifico intestato a: LOLA SRL,
IBAN: IT75W0200805134000105894588

Il Committente dichiara di avere attentamente letto e compreso tutte le condizioni e clausole della presente proposta, che pertanto firma in segno di piena ed integrale accettazione.

Dati per la fatturazione

Nome e Cognome/Denominazione

Indirizzo

Codice fiscale e/o partita iva

Indirizzo mail

Data _____

Firma per accettazione il Cliente

Firma per accettazione The Butcher Ricevimenti



The Butcher Ricevimenti
"Luxury Catering" - Lola Srl
P. I. 12581311003

 Viale Aurelio Galleppini 60/66
00127 Roma
 +39 334 2043357
 www.thebutchercatering.it
 ricevimentithebutcher@outlook.com