



Gentili Sposi,

sono a comunicarvi alcune notizie:

in questi miei 25 anni di lavoro nella ristorazione ad alto livello, ho potuto consolidare l'esperienza in tutti i vari aspetti del catering e del banqueting: specializzata nell'ospitalità e nella personalizzazione di cocktail, ricevimenti, buffet, pranzi di lavoro, cene di gala, cerimonie, matrimoni, feste ed eventi.

La filosofia del Morena Catering e Banqueting è: creatività e originalità, progettazione ed estro, cura dei dettagli e attenzione alle esigenze specifiche di ogni cliente.

Una squadra di professionisti con esperienza nel settore garantisce un'organizzazione puntuale ed efficiente dalla villa d'epoca al castello, dalla location inconsueta all'abitazione privata.

Si può definire Morena Catering e Banqueting catering di "nicchia" perchè si posiziona nel giusto mezzo tra le grandi società e la piccola realtà; proponendo la completezza e le capacità organizzative delle prime e la flessibilità e ottimizzazione dei costi delle seconde. In parola: equilibrio.

Questo è ciò che muove Morena catering. Da anni puntiamo alla qualità delle materie prime, all'evento personalizzato e alla completa soddisfazione del cliente.

Morena Bortoli



menù nuziale

1° tavolo aperitivo di benvenuto

*Prosecco di Valdobbiadene millesimato
cup champagne ai frutti rossi
cocktail Rossini, Mimosa, Bellini, esotico
Martini bianco & rosso
Campari Aperitivo analcolico
succhi di frutta arancia, ananas pompelmo*

2° tavolo cominciamo con gli antipasti

*piccoli canapè al salmone affumicato e erba cipollina, al mascarpone e noci, al prosciutto e senape
cremini morbidi con spuma al tonno fresco
conchiglie al paté di spigola al basilico
crostini con petto d'oca e burro salato
parmigiano in forma
pizzette in pasta di pane
mozzarelline mignon e pomodorini ciliegia
coppe coreografiche di pinzimonio con salsa senapata
mini panzerotti con bufala e pomodoro
spiedini di mozzarella con bresaola della Valtellina
bicchierini coreografici con
olio Toscano ghiacciato con crostone caldo di pane al basilico,
con concassè di pomodoro e avocado,
con mousse di gorgonzola dolce con grissino mignon al sesamo*



3° tavolo i salumi

prosciutto di Montagnana con pinza taglio al coltello e perle di melone, fichi,

spiedini di frutta,

salame e cacciatorini di Varzi al tagliere

crostini di lardo d'Arnad con miele e pepe nero

coppa di Valtidone stagionata

soppressa Veneta

speck Altoatesino

bresaola rucola e grana

pancetta arrotolata e stagionata

*grande cesto con pane assortito, al sesamo alle noci al pomodoro alla cipolla con la ricotta con
le patate alle olive con focaccia Genovese e grissini*

4° tavolo fritti e rustici al grill

fiori di zucca, julienne di zucchine, carote, melanzane, peperoni e anelli di cipolla in pastella

(fritto in bellavista davanti agli ospiti)

foglie di salvia gigante e funghi in tempura

morbidelle con porcini

mini strudel di sfoglia con verdure

mozzarella in carrozza

mini salatini assortiti di sfoglia con formaggio, spinaci wurstel, salmone

olive all'ascolana dorate

polentina bianca con finferli alla parmigiana

spiedini mignon di carne e verdure

bruschettine mignon al grill caldo

assortimento di fagottini di pasta brisè con verdure primavera



5° tavolo ancora antipasti... del crudo

*fiori di zucca, julienne di zucchine, carote, melanzane, peperoni e anelli
cruditès di scampi e gamberi rossi di Sicilia su ghiaccio
carpaccio di spigola marinato all'arancio
a richiesta succhi a vista
tartare di tonno con salsa tartara
cappesante e "canoce"
carpaccio di pesce spada marinato con olio e limone
carpaccio di tonno e spada affumicato
carpaccio di porcini con formaggio Uezzena*

6° tavolo il pesce caldo

*insalata di mare con sedano e olive taggiasche
cappesante e canestrelli gratinati al forno
"schie e acquarelle" fritte
moscardini in umido con polentina
mini pentole monoporzione con riso nero e gamberi brasati
spiedini di gamberi dorati
scampi in tegame con pomodoro pachino*

7° l'angolo piccante

*degustazione di formaggi freschi e stagionati con marmellate e miele
salamino piccante con pane brioche
peperoncini con acciuga
gamberi piccanti in foglie di palma*



servito al tavolo

primi piatti

risotto con scampi, fiori di zucca e pistilli di zafferano
lasagnette estive farcite di verdure gratinate al forno

secondi piatti

tagliata di maialino da latte in crosta di erbette
giardinetto di verdure al vapore
nido di fagiolini con pancetta croccante
sorbetto al lime e vodka
filetto di manzo chateaubriand
patate al rosmarino
sformatino di carote con salsa al basilico

e i dolci

allestimento di tavolo reale per buffet

torta nuziale a vostra scelta
spiedini di fragole con macchina del cioccolato
bellavista di pasticceria mignon
semifreddo alla menta e cioccolato fondente
bicchierini monoporzione alle creme e al sottobosco
parfait glacè al Grand Marnier con salsa di arance caramellate
meringata alla frutta e al cioccolato



rotolo di pan di spagna con cioccolato fondente e alla frutta

torta di mandorle

torta di pinoli e mele

torta di ricotta e scaglie di cioccolato

mousse alla nocciola e caffè

mousse al mango e limone

mousse alla fragola

mousse allo zabaione

mousse allo champagne e pere

mousse ai tre cioccolati

e ora la frutta

specchio di frutta in bellavista

angurie ripiene al Grand Marnier

cestini di melone con frutti di bosco

carpaccio d'ananas e arancio al maraschino

frutta fresca caramellata

crepes suzette all'arancio e alla nutella preparate davanti agli ospiti

pesche gratinate al forno con amaretto

carretto dei gelati

angolo caffè liquori

a richiesta servizio Barman

cocktail e superalcolici



I vini di ottima qualità saranno abbinati al menù scelto.

Cosa prevede il servizio di catering e banqueting.

I nostri servizi includono nel costo tutta l'attrezzatura di "mise in place" necessaria e funzionale alla perfetta riuscita dell'evento.

Per le location che non dispongono dell'attrezzatura base di sala (tavoli e sedie) nè una cucina attrezzata, provvediamo noi integrando tutto il necessario.

L'allestimento del ristorante è solitamente realizzato con tavoli da 8/10 posti e sedie tipo thonet con eleganti foderine color avorio.

Per gli sposi un tavolo da due o con i testimoni avrà un allestimento particolare per differenziarsi da tutti gli altri.

Nel caso dei cocktail buffet è previsto l'allestimento dei punti buffet per bevande e pietanze e la predisposizione di comodi tavoli e sedie per gli Ospiti.

Quando il servizio è organizzato in ambienti esterni è sempre prevista (e inclusa senza supplemento) la predisposizione di ombrelloni in tela bianca illuminati alla sera.

Il tovagliato è in fiandra o misto lino del colore desiderato, la posateria in acciaio inox o in argento, i bicchieri in cristallo a stelo alto, i piatti in porcellana bianca, con possibilità di scegliere il sottopiatto.

E' sempre inclusa la stampa a colori del menù prescelto, personalizzato con il menù degli sposi.

La preparazione del menù avviene direttamente sul posto e ogni pietanza è curata dai nostri chef in modo espresso utilizzando la cucina già presente oppure allestendone una perfettamente funzionale con le nostre attrezzature.

Il servizio è curato da me e dai miei collaboratori sia per gli allestimenti che per la preparazione dell'area ristorante.

Personale di sala in divisa con logo personalizzato e in numero adeguato (1 ogni 12 persone), per un servizio premuroso ed elegante che contraddistingue il mio lavoro.

Morena Bortoli