

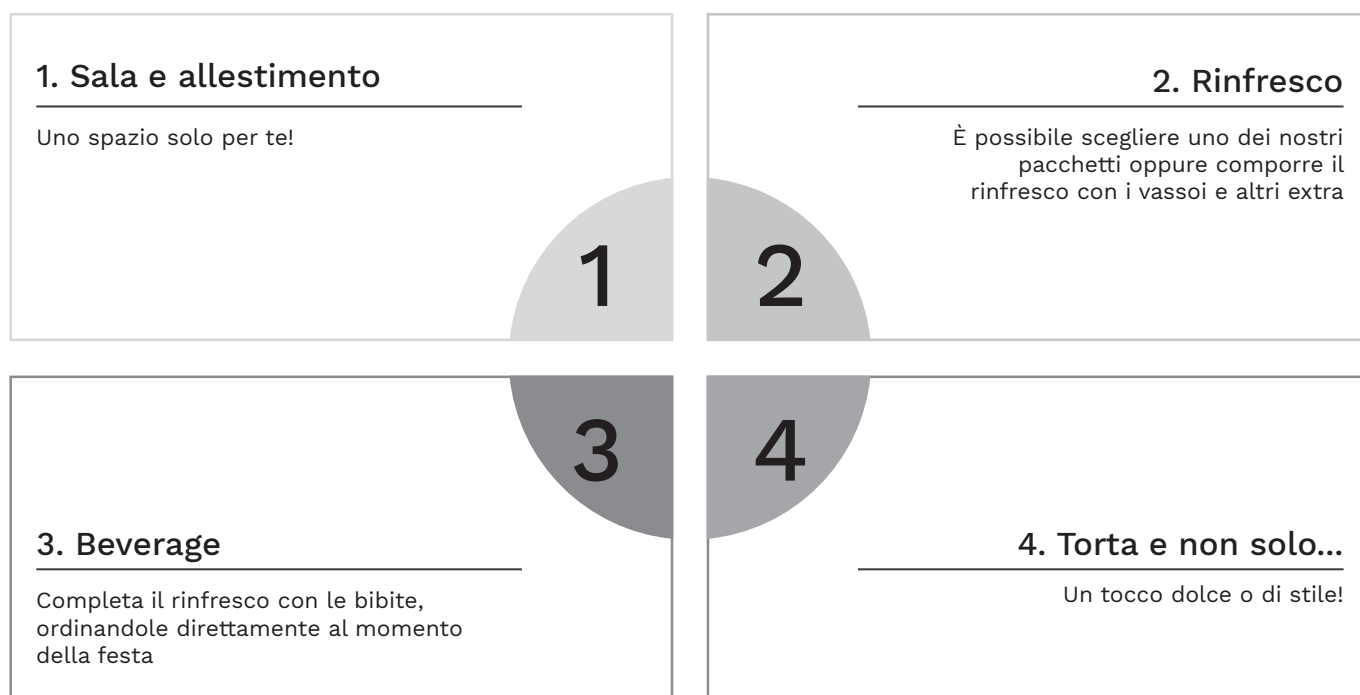
Ricevimenti

Per accogliere i tuoi eventi e ricevimenti nella sala sul retro del locale e per garantirti spazi ampi e fruibili in relax e tranquillità, possiamo ospitare un numero massimo di 25-30 partecipanti.

Le feste di compleanno dei minori sono possibili in presenza del servizio di animazione (si veda listino) con un numero massimo di 10 bambini.

Spazio Caffelarte è aperto tutti i giorni dalle 6 alle 21, eventuale prolungamento dell'orario di apertura può essere concordato preventivamente.

I quattro elementi della festa:



1. SALA E ALLESTIMENTO

Allestimento basic Costo fisso iniziale per allestimento e preparazione ad hoc dell'evento in sala riservata. Tale quota è per prenotazioni di un minimo di 15 persone e va versata al momento della conferma della prenotazione; è restituibile per disdette effettuate entro 48 h dall'evento. I nostri allestimenti includono tovagliato, stoviglie, addobbi, centritavola, palloncini, cake corner, il tutto nel colore scelto da te, la preparazione e pulizia dello spazio prima e dopo l'evento. Per meno di 15 persone non è previsto un costo fisso e viene dedicato un angolo della sala, che rimane aperta al pubblico.	60 €
Allestimento special Allestimento Basic incluso + allestimento speciale/scenografico A TEMA con coordinati grafici, decorazioni e sfondi personalizzati (si veda listino dedicato con i temi proposti)	120 €
DOTAZIONI EXTRA DELLA SALA	
Utilizzo video proiettore	15 €
Utilizzo cassa acustica	10 €

2. RINFRESCO

Il rinfresco può essere realizzato scegliendo i nostri pacchetti già costruiti ad hoc per le tue occasioni oppure lo puoi comporre tu con vassoi e altri extra. Allestiamo il rinfresco a buffet curando la presentazione con lo stile di Caffelarte e prepariamo ad hoc il tavolo della torta, creando la cornice ideale per le tue foto ricordo.

Ogni alimento e/o bevanda alcolica o non alcolica è fornito esclusivamente da noi. Proposte vegan, senza glutine e adatte ad altre esigenze alimentari sono consultabili su richiesta.

PACCHETTI / PERSONALIZZABILI SECONDO LE TUE ESIGENZE N° di partecipanti da comunicare entro 72 h prima dell'evento	PREZZO A PERSONA
KIDS Chips, pizzette di sfoglia, panini al prosciutto cotto, panino alla Nutella	bimbi 3-12 anni: 6 €
SWEET Mini brioche dolci, biscotteria mista e dolcetti fatti in casa, bevanda calda, spremuta d'arancia	7.5 €
SNACK PARTY Chips, pizzette di sfoglia, tramezzini, toast classici e farciti, ketchup e salsa rosa, patate fritte	10 €
CLASSIC ONE Chips, mini pizzette margherita, mini tramezzini, panini misti con affettato	8.5 €
POLPETTA PARTY Chips, mini pizzette margherita, mini tramezzini, panini misti con affettato, polpette artigianali (due gusti a scelta)	11 €
FINGER TIME Chips, pizzette di sfoglia, finger food di 3 tipologie, buffet di affettati e pane artigianale al lievito madre	15 €
FRUIT PASSION Chips, pizzette di sfoglia, focaccina alle olive, mini tramezzini, macedonia o spiedino di frutta o yogurt e frutta	10 €
BABY SHOWER (su prenotazione almeno 5 giorni prima) Cupcake a tema, chips, pizzette di sfoglia, focaccina con prosciutto cotto, torta salata alle verdure, mini tramezzini	16 €
ALL IN Chips, bocconcini di mozzarella di bufala su letto di misticanza e focaccia all'olio, pizzette di sfoglia, brioche salate, mini tramezzini, mini toast con salsa, fritto misto	16 €
LIGHT BRUNCH Bevande calde, mini pancake, mini tramezzini, uovo, pancetta, avocado, pane artigianale al lievito madre, crostoni con burro e salmone e con avocado e pomodorini, pane agricolo con burro e marmellate	16 €
FULL BRUNCH Bevande calde, succhi di frutta, mini pancake, mini tramezzini o pancake salati, uovo, pancetta, salmone, avocado, pane artigianale al lievito madre, crostoni con pancetta miele e noci pecan e con avocado e pomodorini, buffet di yogurt cereali e frutta	22 €
LIGHT KITCHEN - opzione piatti della cucina Chips, pizzette, tramezzini, paninetti, brioche salate, un piatto della cucina a scelta, proposto in base alla stagionalità (si richianda scheda di approfondimento; per bimbi dai 3 ai 12 anni si può concordare un menu a parte con costo ridotto)	18 € con un piatto/ 22 € con bis di piatti
PAN MENU Pagnotte agricole al lievito madre con buffet di pietanze selezionate in abbinamento: salse agricole, affettati, formaggi, olive, mozzarelle di bufala, burro montato, olio extravergine di oliva, acciughe, salmone e verdure	12 €

LISTINO SINGOLI VASSOI / EXTRA

(I vassoi sono disponibili anche da asporto, supplemento: 1 € a vassoio)

	PREZZO
Porzione di fritto con salsa	6.5 €
Vassoio di biscotteria mista (30 pz.)	28 €
Vassoio di paninetti con Nutella (20 pz.)	20 €
Vassoio di brioche salate (10 pz.)	22 €
Vassoio di paninetti salati (15 pz.)	30 €
Vassoio di pizzette di sfoglia (32 pz.)	27.2 €
Vassoio di mini tramezzini (16 pz.)	20 €
Teglia di pizza margherita (30x40 cm - 20 pz.)	27 €
Teglia di pizza farcita a piacimento (30x40 cm - 20 pz.)	35 €
Teglia di Focaccia Genovese, semplice o farcita con pomodorini e/o con olive (30x40 cm - 20 pz.)	23 €
Teglia di focaccia vegana con verdure (30x40 cm - 20 pz.)	25 €
Torta salata (12 fette)	32 €
Toast classico con cotto e formaggio	4.8 € / al pz.
Focaccina alle olive	1.3 € / al pz.
Mini panino con burger di patate e verdure e salsa yogurt	3.5 € / al pz.
Krapfen o pancake salati con varie farciture disponibili	Da 6 € / al pz.
Focaccina all'olio con bocconcino di bufala e misticanza	3.5 € / al pz.
Finger food (si richiede listino con opzioni disponibili)	Da 2.5 € / al pz.
Mozzarella in carrozza con prosciutto cotto o con acciughe	3 € / al pz.
Mix di mini polpette (2 gusti a scelta tra: carne e mortadella / carne piccante / tonno e alici / cacio pepe / verdure)	20 € / 20 pz.
Spiedino di frutta	2.5 € / al pz.
Crostone di pane artigianale al lievito madre:	
▶ con olio extravergine d'oliva selezionato – 2 €	
▶ con hummus di cannellini e barbabietola, insalatina, ceci, olive taggiasche – 4.8 €	
▶ con brie, pomodori secchi e misticanza – 3.5 €	
▶ con pancetta arrotolata al pepe Brunello, miele e noci pecan – 4 €	
▶ con avocado, philadelphia e salmone – 4.8 €	
▶ con burro e salmone – 4.3 €	

3. BEVERAGE

Una volta deciso il rinfresco adatto a te (a pacchetto o a vassoio), puoi aggiungere le bibite, scegliendole direttamente al momento della festa. Ogni bevanda alcolica o non alcolica è fornita esclusivamente da noi. Consulta online il nostro listino dei vini.

Elenchiamo le caraffe/opzioni disponibili per darti un'idea:

	PREZZO
Birra (caraffa 1.5 L)	19 €
Spritz (caraffa 1.5 L)	24 €
Superalcolico (caraffa 1.5 L)	35 €
Vino bianco frizzante (caraffa 1 L)	13 €
Prosecco (bottiglia 0.75 L)	21 €
Bibita analcolica (caraffa 1.5 L) / Succo di frutta (caraffa 1 L)	6 €
Aperitivo analcolico alla frutta (caraffa 1 L)	8 €
Acqua minerale (bottiglia 1 L)	2.4 €

4. TORTA E NON SOLO...

Puoi completare il tuo banchetto con una delle torte o dei dolci fatti da noi.

Accettiamo anche torte di provenienza esterna, purché prodotte in laboratorio autorizzato, con etichetta a norma di legge. Ogni altro alimento e/o bevanda alcolica o non alcolica è fornito esclusivamente da noi.

	PREZZO
Torta di compleanno (si veda listino torte con foto e prezzi)	Da 4.5 € circa /porzione
Yogurt e macedonia / gelato e macedonia	5.2 €
Vassoio di mini dolcetti fatti in casa con crema pasticceria e frutta fresca (12 pz)	21.6 €
Vassoio di biscotteria mista (30 pz)	26 €
Dillo con un biscotto (biscotti personalizzati)	3.8 € / pezzo
Candy Corner con caramelle, meringhe, marshmallows e chupa chups	35 €