

CAPELLO
PASTICCERIA
Giancarlo Alosa

Il tuo evento a Palazzo Reale

LOCATION IN ESCLUSIVA







PROPOSTA 1

Palazzo Reale

LOCATION IN ESCLUSIVA!

CAPELLO PASTICCERIA Giancarlo Alosa

APERITIVO CLASSIC

IN PIEDI CON TAVOLI DI APPOGGIO.
INCLUSO DI CONSEGNA, ALLESTIMENTO, SERVIZIO E LOCATION.

PREZZO INDICATIVO
€65 iva inclusa
a persona

Consigliato per feste serali · 19:00–22:00

Posti interni max 100 persone - minimo 20 persone
Spazi esterni fino a 300 persone (solo primavera estate)

LA PROPOSTA COMPRENDE

- Croissant salato medio
- Panino semidolce medio
- Canapè assortiti
- Strudel sfogliato mignon con prosciutto e formaggio
- Salatini e pizzette assortiti
- Bicchierino con insalata di pollo, grana, sedano, olive e salsa yogurt
- Crostino con Salsiccia di bra
- Torta

BEVANDE

- Acqua naturale e frizzante
- Aperitivo analcolico
- Bollicina di Langa metodo Martinotti
- Chardonnay

EXTRA DISPONIBILI

Monoporzioni moderne in alternativa alla torta **+ € 2/persona**
Open Bar
Cooking Show

Il servizio catering è **completamente personalizzabile,** studiato su misura in base all'evento, agli ospiti e alle esigenze specifiche.







Fotografie a solo scopo illustrativo

Via Asinari di Bernezzo 48, 10146 Torino · +39 011 77 10 284 · pasticceriacapellosrl@gmail.com
www.pasticceriacapello.com

PROPOSTA 2

Palazzo Reale

LOCATION IN ESCLUSIVA!

CAPELLO PASTICCERIA Giancarlo Alosa

APERITIVO SUPERIOR

IN PIEDI CON TAVOLI DI APPOGGIO.
INCLUSO DI CONSEGNA, ALLESTIMENTO, SERVIZIO E LOCATION.

PREZZO INDICATIVO
€82 iva inclusa
a persona

Consigliato per festa serale 19:00-23:00

Posti interni max 100 persone - minimo 20 persone
Spazi esterni fino a 300 persone (solo primavera estate)

LA PROPOSTA COMPRENDE

- Croissant salato medio
- Panini Cruncy assortiti
- Tranci di pizza e focaccia misti
- Tramezzini mignon arcobaleno
- Torta salata di verdura
- Tagliere di salumi e formaggi misti
- Bicchierino mignon con insalata di polpo, patate, sedano e olive taggiasche
- Bicchierino mignon con insalata di farro alla Greca, feta, pomodorini, cetrioli, olive nere e origano
- Piattino mono uso con vitello tonnato tradizionale
- Torta

BEVANDE

- Acqua naturale e frizzante
- Bevande analcoliche
- Aperitivo analcolico
- Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.
- Chardonnay
- Aperol Spritz

EXTRA DISPONIBILI

Monoporzioni moderne in alternativa alla torta **+ € 2/persona**
Open Bar
Cooking Show

Il servizio catering è **completamente personalizzabile,** studiato su misura in base all'evento, agli ospiti e alle esigenze specifiche.







Fotografie a solo scopo illustrativo

Via Asinari di Bernezzo 48, 10146 Torino · +39 011 77 10 284 · pasticceriacapellosrl@gmail.com
www.pasticceriacapello.com

PROPOSTA 3

Palazzo Reale

LOCATION IN ESCLUSIVA!

CAPELLO PASTICCERIA Giancarlo Alosa

CENA BUFFET

IN PIEDI CON TAVOLI DI APPOGGIO.
INCLUSO DI CONSEGNA, ALLESTIMENTO, SERVIZIO E LOCATION.

PREZZO INDICATIVO
€110 iva inclusa
a persona

Consigliato per festa serale 19:00-23:00

Posti interni max 100 persone - minimo 20 persone
Spazi esterni fino a 300 persone (solo primavera estate)

LA PROPOSTA COMPRENDE

- Panino crunchy con farciture miste
- Canapè assortiti
- Tramezzini arcobaleno con farciture miste decorati con frutta fresca
- Vol au vent sfogliati con cocktail di gambe

FINGER GOURMET

- Cruda di Bra con pane in cassetta tostato e gocce di olio EVO
- Il classico vitel tonnè della memoria sabauda
- Insalata di verdure ai ferri con balsamino e olio EVO
- Crostino con burro d'alpeggio e salmone

CALDI

- Quiche con radicchio padellato, profumato all'aceto balsamico e caprino
- Flan di zucchine e fonduta di toma piemontese

Primo a scelta tra:

- Quadrotti di pasta all'uovo ripieni di arrosto oppure vegetariani, mantecati al burro d'alpeggio e profumati alla salvia fresca"
- Piccoli agnolotti pizzicati a mano con farcia ai tre arrosti glassati al fondo bruno

BEVANDE

- Acqua naturale e frizzante
- Bevande analcoliche
- Aperitivo analcolico
- Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.
- Chardonnay
- Aperol Spritz
- Caffè

Dolce da concordare

EXTRA DISPONIBILI

Monoporzioni moderne in alternativa alla torta **+ € 2/persona**
Open Bar
Cooking Show

Il servizio catering è **completamente personalizzabile,** studiato su misura in base all'evento, agli ospiti e alle esigenze specifiche.







Fotografie a solo scopo illustrativo

Via Asinari di Bernezzo 48, 10146 Torino · +39 011 77 10 284 · pasticceriacapellosrl@gmail.com
www.pasticceriacapello.com

PROPOSTA 4

Palazzo Reale

LOCATION IN ESCLUSIVA!

CAPELLO PASTICCERIA Giancarlo Alosa

CENA REALE

CONSEGNA, ALLESTIMENTO, SERVIZIO E LOCATION. CENA SEDUTA.

PREZZO INDICATIVO
€160 iva inclusa
a persona

Consigliato per festa serale 19:00-23:00

Posti interni max 55 persone - minimo 20 persone
Spazi esterni fino a 200 persone (solo primavera estate)

ANTIPASTI

BIS DI ANTIPASTI

- Crudo di Fassona piemontese su morbido letto di valeriana, rinfrescato da zeste di limone e gocce di olio EVO.
- Il classico vitel tonnè della memoria sabauda

CALDO A SCELTA

- Tortino morbido di zucca con colata di Parmigiano Reggiano e sfoglia croccante
- Quiche con radicchio padellato, profumato all'aceto balsamico e caprino
- Flan di zucchine e fonduta di toma piemontese

PRIMI CALDI

A SCELTA TRA:

- Quadrotti di pasta all'uovo ripieni di arrosto, mantecati al burro d'alpeggio e profumati alla salvia fresca"
- Piccoli agnolotti pizzicati a mano con farcia ai tre arrosti glassati al fondo bruno
- Disponibile opzione con pasta vegetariana

SECONDI

A SCELTA TRA:

- Millefoglie di melanzane con pomodoro, fior di latte filante e parmigiano con basilico fresco
- Carré di suino disossato, arrostito lentamente agli aromi mediterranei"

CONTORNI

A SCELTA TRA:

- Dadolata di ortaggi di stagione gratinati alle erbe fini
- Crema di patate montata con burro, pepe bianco e noce moscata.

BEVANDE

- Acqua naturale e frizzante
- Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.
- Chardonnay
- Nebbiolo D.O.C.G.
- Caffè

EXTRA DISPONIBILI

Monoporzioni moderne in alternativa alla torta **+ € 2/persona**
Open Bar
Cooking Show

Il servizio catering è **completamente personalizzabile,** studiato su misura in base all'evento, agli ospiti e alle esigenze specifiche.







Via Asinari di Bernezzo 48, 10146 Torino · +39 011 77 10 284 · pasticceriacapellosrl@gmail.com
www.pasticceriacapello.com