PROPOSTA 1

Catering & Buffet

CAPELLO
PASTICCERIA
Giancarlo Alosa

APERITIVO LIGHT

SOLA CONSEGNA

PREZZO INDICATIVO
€ 18
a persona

Consigliato per feste pomeridiane · 17:00–20:00

LA PROPOSTA COMPRENDE

- Croissant salatomedio
- 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
- Torta

OPZIONE DESSERT

Monoporzioni moderne in alternativa alla torta	**+ € 2,00 / persona**





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

Catering & Buffet

CAPELLO
PASTICCERIA
Giancarlo Alosa

FESTA SERALE O LUNCH

SOLA CONSEGNA

PREZZO INDICATIVO
€ 27
a persona

Consigliato per festa serale 18.30-22.00 o lunch

LA PROPOSTA COMPRENDE

- Croissant salato medio
- Panini Cruncy assortiti
- Tranci di pizza e focaccia misti
- Tramezzini mignon arcobaleno
- Torta salata di verdura
- 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

EXTRA DISPONIBILI

Primo caldo spadellato live	**+ € 9/persona**
Monoporzioni moderne in alternativa alla torta	**+ € 2/persona**





Fotografie a solo scopo illustrativo

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

Per un catering completo

Pensiamo a tutto noi!

AGGIUNGI CONSEGNA E SERVIZIO

CAPELLO
PASTICCERIA
Giancarlo Alosa

ATTREZZATURA

- Tavoli buffet e appoggio
- Tovagliato in tessuto
- Alzate
- Mattonelle e specchi
- Piatti "mangia in piedi"
- Attrezzatura per il primo caldo
- Frappeause
- Caraffe
- Bicchieri compostabili
- Calici da vino in vetro

*Il costo dell'attrezzatura varia in base alla tipologia di catering e al numero di persone.

BEVANDE E CONSUMO

• Acqua naturale e frizzante	€ 2	• Chardonnay D.O.C.G,	€ 15
• Bibite analcoliche e succhi di frutta	€ 3,5	• Arneis di Roero	€ 12
• Bollicina di Langa · Metodo Martinotti	€ 10	• Nebbiolo D.O.C.G.	€ 15

Il personale mostrerà vini e bottiglie aperte: verranno conteggiate esclusivamente quelle effettivamente utilizzate.

ESEMPIO COSTI

€100
esempio indicativo
per 50 persone*

€100
a cameriere
(1 ogni 35 persone)





Fotografie a solo scopo illustrativo

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