



Eventi Catering Milanesi Srl  
Sede Legale: Piazza Velasca, 6 - Milano  
Sede Operativa: Via San Dionigi, 8 - Milano  
Partita Iva: 09992330960  
Codice Univoco: T9K4ZHO

# Menu Autunno – Inverno

## 2023/2024

[commerciale@eventi-cateringmilanesi.com](mailto:commerciale@eventi-cateringmilanesi.com)

[www.eventi-cateringmilanesi.com](http://www.eventi-cateringmilanesi.com)

## Qualcosa su di noi....

Benvenuti nella nostra cucina, cuore e anima di tutti i nostri servizi, dove l'innovazione e la sostenibilità si fondono in piatti deliziosi e salutari, dove le materie prime di origine vegetale prendono vita e si trasformano in creazioni gustose, capaci di soddisfare anche i palati più esigenti. Al centro troverai un'enorme isola di lavoro, dove i nostri chef si dedicano con passione alla preparazione delle pietanze. Qui gli ingredienti freschi e biologici vengono tagliati, mescolati e combinati con maestria, trasformandosi in deliziosi piatti. La nostra cucina si basa sull'utilizzo di ingredienti freschi e di stagione. Le verdure colorate, le erbe aromatiche fragranti e i cereali integrali e nutrienti sono i protagonisti dei nostri piatti. Utilizziamo anche una vasta gamma di legumi come fagioli, ceci e lenticchie, per fornire proteine vegetali di alta qualità. L'attenzione ai dettagli è fondamentale. Ogni piatto viene presentato con cura ed estetica, con un'armonia di colori e consistenze che delizieranno i tuoi occhi prima ancora del tuo palato. Dalle insalate creative e colorate, alle zuppe aromatiche, ai piatti principali ricchi di sapori per finire con irresistibili dolci tentazioni, ogni boccone sarà un'esperienza gustativa unica. La nostra cucina è più di una scelta alimentare, è una filosofia di vita. Siamo impegnati a ridurre l'impatto ambientale della nostra attività e a promuovere uno stile di vita sano. Utilizziamo materiali ecologici per gli imballaggi e privilegiamo prodotti locali a chilometro zero per ridurre l'impatto del trasporto. Per noi la Cucina è un luogo in cui l'amore per il cibo si unisce all'amore per il pianeta. Ogni piatto che creiamo è un omaggio alla bellezza della natura e alla bontà degli ingredienti vegetali. Siamo orgogliosi di offrire un'esperienza culinaria che celebra la sostenibilità, la salute e il gusto.

# Welcome Bar

## Il servizio sarà attivo tutto il giorno

Il nostro Staff curerà con speciale attenzione la Mis en Place per ricreare l'ambiente più confortevole e funzionale possibile

Cocktail Analcolico

Succhi di frutta BIO assortiti: Arancia Rossa, Ananas, Albicocca

Soft Drinks: Coca Cola

Acque minerali: Naturale e Gassata

Caffetteria:

-Caffè, Cappuccino, Decaffeinato,

-Latte vaccino/soia/avena/cocco/mandorla, Latte macchiato

-Selezione di Tè

Brioche Vegan ok! assortite con farine biologiche

Delizie dolci di pasticceria secca Vegan ok!

# Snacks Time

## Il servizio sarà attivo dalle 10.30 per tutto il giorno

Prosecco docg di Valdobbiadene

Vino Rosso: Valpollicella Ripasso

Vino Bianco: Pinot del Garda

Selezione di Hummus accompagnati da crostoni di pane e olio evo:  
classico / alla barbabietola rossa, coriandolo e timo / alla curcuma /  
alla paprika

Verdure di stagione cotte al vapore in pinzimonio

# Lunch Time - Veg Time!!!

*Vellutate, creme, finger food e prelibatezze  
Tutto rigorosamente in chiave VEG e di stagione*

Il servizio sarà attivo dalle 12.00 alle 15.30

Ogni giorno verrà proposta una selezione dal menu indicato

- Crostone ai 5 cereali con veggie tapenade al rosmarino, capperi di pantelleria e basilco – *Vegan ok!*
- Bocconcini integrali con hummus di lenticchie, pomodorini colorati e zucchine crunchy – *Vegan ok!*
- Mini paninetti con cream cheese ai pomodori secchi, radicchio al vino rosso e mele al cacao amaro – *Vegan ok!*
- Crostone di pane integrale con hummus alla curcuma, cips di carote e superfood – *Vegan ok!*
- Crostone di pane integrale con salsa vegan, zucchine al forno, rucola croccante e polvere di olive nere – *Vegan ok!*
- Club sandwich con crema di cannellini, carota al cumino, battuto di broccoli e songino – *Vegan ok!*
- Tartellette con radicchio, zola ed erba cipollina – *Vegetarian ok!*
- Mirepoix di barbabietola rossa, crema al pecorino e olio all'aneto – *Vegetarian ok!*
- Hummus tradizionale al lime, mandorla tostata e aneto – *Vegan ok!*
- Paninetti colorati con pesto di broccoli e pachino, cavolo cappuccio rosso marinato e cipolla crunchy – *Vegan ok!*
- Barchette brisée con crema di zucchine, caponatina di verdure e noci tostate – *Vegetarian ok!*
- Tartellette con crema al pecorino, cavolo nero e pere marinate nel miele – *Vegetarian ok!*

- Crostatina salata con purea di porro e patate, maionese allo zafferano e corallo di grana - *Vegetarian ok!*
- Mini babà salato con crema di funghi, olio al basilico e guarnito con prezzemolo riccio – *Vegan ok!*
- Insalatina autunnale con radicchio stufato al nebbiolo, finocchi gratinati al forno, uva e mandorle tostate – *Vegan ok!*
- Insalatina di rucola, mirtilli, scagliette di grana e bacche di goji – *Vegan ok!*
- Insalatina di patate, olive taggiasche, zucca al forno e timo – *Vegan ok!*
- Cavolini di bruxelle alla moda Kung Pao – *Vegan ok!*
- Misticanza con dadolata di tofu affumicato, uva sultanina, glassa al balsamico e pere – *Vegan ok!*
- Vellutata di zucca profumata alla curcuma e crunchy di castagne – *Vegan ok!*
- Vellutata di zucchine con cips di zucchine croccanti – *Vegan ok!*
- Vellutata di spinaci e carote profumate al basilico – *Vegan ok!*
- Vellutata di pisellini finissimi al sentore di mentuccia – *Vegan ok!*
- Crema di lenticchie profumate al timo – *Vegan ok!*
- Zuppa paesana con farro, orzo e legumi – *Vegan ok!*
- Zuppa di ceci e crostini di pane tostato – *Vegan ok!*
- Zuppa di fagioli cannellini alla napoletana – *Vegan ok!*
- Minestrone di verdure profumato alla paprika dolce – *Vegan ok!*
- Minestrone alla livornese – *Vegan ok!*
- Orzotto ai funghi con mirtilli essiccati e ortiche – *Vegan ok!*
- Zuppetta autunnale di coste e carote con uvetta e pinoli – *Vegan ok!*
- Vichyssoise rivista profumata al prezzemolo riccio – *Vegan ok!*
- Macco di fave con cipollotto, carote e finocchietto – *Vegan ok!*