

## CATERING SERVICES SAMPLE OFFER 2019

Gentile Cliente,

qui di seguito le presentiamo alcuni esempi dei servizi catering che Compass Group Italia può offrire in occasione dei vostri eventi presso MiCo.

Il nostro Chef e il suo team sono pronti a soddisfare ogni vostra richiesta, comprese eventuali necessità dietetiche, con la stessa ispirazione e attenzione al dettaglio che riponiamo in tutto ciò che facciamo.

Le proposte riportate hanno lo scopo di suggerire un'idea di partenza per costruire insieme un'offerta specifica, sulla base delle vostre esigenze e della stagionalità dei prodotti.

Il MiCo ha recentemente ottenuto la certificazione di Healthy Venue, in questa brochure siamo lieti di proporvi alcune opzioni comprese nell'offerta healthy.

Il team di Compass Group Italia

*Dear Client,*

*here below you will find a sample of the catering services that Compass Group Italia can provide in occasion of your events in the MiCo spaces.*

*Our Chef and his staff will meet any request, including special dietary requirements, with the same inspiration and attention to details that we put in everything we do.*

*These proposals are just a starting point from which to create together a customised offer, following your needs as well as the products seasonality.*

*MiCo has been certified as Healthy Venue, please check our healthy options menu in the following brochure.*

*The Compass Group Italia team*



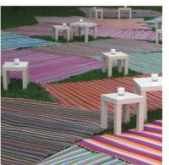
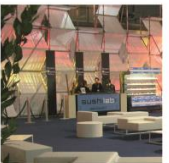
## HEALTHY COFFEE BREAK

Caffè in thermos  
*Coffee Pot*  
The in thermos  
*Tea pot*

Succhi di frutta  
*Fruit juices*

Acqua naturale e gasata  
*Still and sparkling water*

Minicroissant vegani  
*Vegan mini croissanterie*  
Barrette di cereali e frutta disidratata con semi  
*Cereal bar with dried fruit and seeds*



### Servizi inclusi *Services included*

- Servizio da 30 minuti *30-minute service*
- 1 buffet con distribuzione di bevande calde e fredde ogni 250 partecipanti  
*Buffet with hot and cold beverages (1 per 250 guests)*
- Tavoli d'appoggio alti e tradizionali *Standing and traditional side tables*
- Tazze, tazzine e palettine in materiale monouso biodegradabile  
*Biodegradable disposable tea/coffee cups and stirrers*
- Bicchieri biodegradabili *Biodegradable glasses*
- Tovaglioli di carta *Paper napkins*
- Personale *Staff*

### Extra *Extras*

Supplemento servizio con materiale in ceramica e vetro  
*Extra charge for service with china and glass tableware*

**BASIC COFFEE BREAK**

Caffè in thermos

*Coffee Pot*

The in thermos

*Tea pot*

Succhi di frutta

*Fruit juices*

Acqua naturale e gasata

*Still and sparkling water*

**AGGIUNTE**

Minicroissant (2 pp)

Biscotti da tè (3 pp)

Mini donuts e mini krapfen (2 pp)

Pasticceria fresca (2 pp)

Torte da forno (2 pp)

Rustici di sfoglia (2 pp)

Assortimento soft drink (1 bicchiere pp)

Cesto di frutta

Macedonia

Caffè espresso in cialda

**OPTIONALS**

*Small Croissants (2pp)*

*Tea biscuits (2 pp)*

*Mini donuts e mini krapfen (2 pp)*

*Fresh pastries (2 pp)*

*Baked cakes (2 pp)*

*Savoury puff pastries (2 pp)*

*Soft drinks (1 glass pp)*

*Fresh fruit basket*

*Fruit salad*

*Espresso coffee in pils*

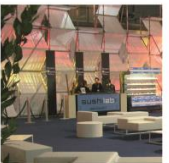


### Servizi inclusi *Services included*

- Servizio da 30 minuti *30-minute service*
- 1 buffet con distribuzione di bevande calde e fredde ogni 250 partecipanti  
*Buffet with hot and cold beverages (1 per 250 guests)*
- Tavoli d'appoggio alti e tradizionali *Standing and traditional side tables*
- Tazze, tazzine e palettine in materiale monouso biodegradabile  
*Biodegradable disposable tea/coffee cups and stirrers*
- Bicchieri biodegradabili *Biodegradable glasses*
- Tovaglioli di carta *Paper napkins*
- Personale *Staff*

### Extra *Extras*

Supplemento servizio con materiale in ceramica e vetro  
*Extra charge for service with china and glass tableware*





## BUFFET LUNCH "HEALTHY OPTION"

Sottilissima di tacchino arrostito con riduzione al balsamico e pomodoro in concassè

*Thinly sliced roasted turkey with a balsamic vinegar sauce and tomatoes concassè*

Caprese di pomodoro cherry e mozzarellina ciliegia con olio emulsionato al basilico

*Small mozzarella rolls with cherry tomatoes and olive oil emulsified with basil*

Carpaccio di piovra su misticanza con julienne di finocchi

*Octopus carpaccio on mixed salad and fennel julienne*

Pennette integrali ai 3 pomodori (filetto di San Marzano, gialli a crudo, Ramato confit)

*Whole meal Penne in 3 tomatoes (San Marzano fillet, raw yellow, Ramato confit)*

Roast beef all'inglese con salsa leggera alla senape in grani

*Roast beef with light mustard sauce*

Mix di verdure con proteine e semi (verdure miste, legumi, semi di papavero e girasole)

*Vegetables mix with proteins and seeds (vegetables, pulses, sesame and sunflower seeds)*

Cascata di frutta fresca di stagione

*Assorted fresh fruit*

Acqua naturale e gasata

*Still and sparkling water*

Succo di arancia e di ananas

*Orange and pineapple juices*



## SAMPLE BUFFET LUNCH "A"

Carpaccio di manzo marinato alle erbe con Grana Padano e champignon  
*Herb-marinated beef carpaccio served with Parmesan cheese and champignons*  
 Bocconcini di polpo grigliato con olive nere, patate e verdure di stagione assortite  
*Grilled octopus with black olives, potatoes and seasonal mixed vegetables*  
 Torta salata ligure con verdura di stagione e timo  
*Vegetable strudel with a light tomato sauce*

Mezzemaniche alla Palermitana  
*Mezzemaniche pasta with tomato sauce, courgettes, aubergines and cheese*  
 Insalata di grani misti con quartirolo, olive di Taggia, lenticchie decorticate e frutti dell'orto stagionali  
*Selections of grains with quartirolo cheese, Taggia's olive, orange lentils and seasonal vegetables*

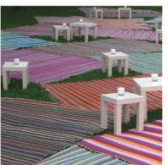
Sovrana di salmone con delicata agli asparagi  
*Salmon with asparagus sauce*

Patate gialle e rosse con fagiolini con emulsione di extravergine e prezzemolo  
*Red and yellow potatoes with French beans served with extravergine olive oil emulsified with parsley*

Cascata di frutta fresca di stagione  
*Assorted fresh fruit*

Falanghina Igt "Terre del sole"  
*Falanghina white wine*  
 Nero d'Avola "Cantine Pirovano"  
*Nero d'Avola red wine*  
 Acqua naturale e gasata  
*Still and sparkling water*

(Forfait bevande: ¼ vino, ½ acqua)  
 (Beverage forfait: ¼ wine, ½ water)





## SAMPLE BUFFET LUNCH "B"

Prosciutto crudo di Parma con melone retato

*Raw Parma ham and melon*

Insalata di gamberi su letto di ceci con chioggiotta julienne

*Shrimps salad with chickpeas and red chicory julienne*

Tortino di zucchina con scamorza affumicata

*Courgette and smoked cheese pie*

Rotoli di pasta fresca con ricotta e spinaci su delicata al sentore di zafferano

*Fresh pasta rolls with ricotta cheese and spinach served with saffron sauce*

Mezzemaniche alla Palermitana

*Mezzemaniche pasta with tomato sauce, courgettes, aubergines and cheese*

Bocconcini di tacchino con riduzione al balsamico e julienne di chioggiotta

*Turkey stew in balsamic vinegar sauce and red chicory julienne*

Assiette di formaggi freschi e stagionati con confetture

*Selection of fresh and seasoned cheese with variegated jams*

Misticanza, spinacini, rughetta, lollo, chioggiotta, carote, cetrioli, pomodori

*Mixed salad, spinach, arugula, chicory, carrots, cucumber, tomatoes*

Mix di verdure con proteine e semi (verdure miste, legumi, semi di papavero e girasole)  
*Vegetables mix with proteins and seeds (vegetables, pulses, sesame and sunflower seeds)*

Cascata di frutta fresca di stagione

*Assorted fresh fruit*

Falanghina Igt "Terre del sole"

*Falanghina white wine*

Nero d'Avola "Cantine Pirovano"

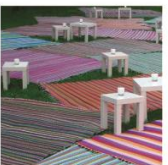
*Nero d'Avola red wine*

Acqua naturale e gasata

*Still and sparkling water*

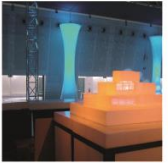
(Forfait bevande: ¼ vino, ½ acqua)

(Beverage forfait: ¼ wine, ½ water)



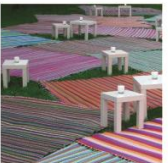
### Servizi inclusi *Services included*

- 1 buffet per la distribuzione del cibo ogni 150 partecipanti  
*Buffets for food distribution (1 per 150 guests)*
- 1 punto di distribuzione bevande con angolo del caffè ogni 180 ospiti  
*Buffets for beverages distribution with coffee corner (1 per 180 guests)*
- Tavoli d'appoggio alti e tradizionali *Standing and traditional side tables*
- Tovagliato da definire insieme al cliente *Tablecloth to be defined with the customer*
- Bicchieri in vetro a calice *Highball glasses*
- Posate in acciaio moderne e piatti in ceramica bianca *Design steel cutlery and white china dishes*
- Allestimento *Set up*
- Disallestimento *Dismantling*
- Personale *Staff*



### Extra menù *Extra menù*

- Calici in vetro *wine glasses*
- Piatti in ceramica e posate in acciaio *china materials*
- Pasticceria fresca mignon *fresh small pastries (2 pz pp)*
- Baveresi monoporzione *assorted mousses single portioned*
- Macedonia di frutta *fruit salad*
- Caffè in thermos *coffee thermos*



### Extra per allestimento *Extras set up*

- Tavoli tondi da 160 cm con 10 sedute (mise en place esclusa)  
*160cm round tables with 10 chairs each (mise en place not included)*





**COCKTAIL "HEALTHY OPTION"**

Spumante Sior Berto 8+Vineyards  
*Sparkling white wine*  
 Succo di arancia, pompelmo e ananas  
*Orange, grapefruit, pineapple juices in jug*  
 Birra in bottiglia  
*Bottled beer*  
 Acqua naturale e gasata  
*Still and sparkling water*



(8 pz pp)

**Nel plexiglass *In plexiglass***

Bicchierino di mousse di tofu, pomodoro passato e gocce di pesto  
*Small glass with tofu, light tomato sauce and pesto*  
 Monoporzione di crema di piselli con coda di gambero  
*Mini-portion of peas cream with prawn tail*  
 Fiammiferi di crudité di verdure con citronette al balsamico  
*Vegetables julienne with balsamic vinegar citronette*

**A dito *finger food***

Blinis al nero di seppia con ricotta alle erbe  
*Black blinis with ricotta and herbs*  
 Coppia di pancakes con gamberetto e mayonnaise vegana alla rucola  
*Small pancakes twins with srimps and vegan mayonnaise perfumed with arugola*  
 Tartelletta di brisé con hummus di ceci e pomodoro secco  
*Chickpeas hummus with sundried tomato brisé basket*

**Nello spiedino *On skewer***

Mozzarelline con pomodorino cherry in spiedino  
*Small mozzarellas with cherry tomatoes*  
 Spiedino di ovetto di quaglia con carciofino  
*Quali egg with baby artichoke on skewer*  
 Bocconcino di manzo con crudité di peperone nello spiedino  
*Skewer with roasted beef and sweet peeper*

**I caldi *Hot specialities***

Bignole con crema di crema di carciofi  
*Small beignets with artichoke cream*  
 Piccole quiches di verdure  
*Small vegetable quiches*  
 Ravioli di riso al vapore con verdure con salsa piccante  
*Chinese raviolo with vegetables and spicy sauce*



## SAMPLE COCKTAIL "A"

Spumante brut Vignana  
*Sparkling white wine*  
 Succo di arancia, pompelmo e ananas  
*Orange, grapefruit, pineapple juices in jug*  
 Birra in bottiglia  
*Bottled beer*  
 Acqua naturale e gasata  
*Still and sparkling water*

## A dito *finger food*

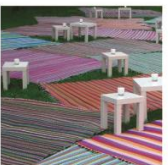
Blinis con coppa e robiola  
*Small blinis with "coppa" ham and crescenza cheese*  
 Ricciolo di salmone marinato su pane nero  
*Marinated salmon on brown bread canapé*  
 Cestino di brisé con spuma di paté di olive e pomodorino confit  
*Puff-pastry basket with black olive pâté and tomatoes confit*  
 Scaglie di Parmigiano Reggiano con noci ed uva  
*Parmesan cheese with walnut and grape*

## Nel pane *from bakery*

Bottoncini di pane ai semi di sesamo con reoastbeef e salsa alla senape  
*Poppy seeds dressed bread roll with roasted beef and custard sauce*  
 Minicroissant salati con crudo di Parma  
*Small savoury croissant with Parma ham*  
 Bottoncini di pane integrale con humus di ceci e pomodoro secco  
*Whole meal bread rolls with chickpeas hummus and sundried tomato*  
 Piccole focaccine con mousse di robiola e julienne di zucchine crude  
*Small focaccia's with robiola cheese mousse and raw zucchini julienne*

## I caldi *Hot specialities*

Olive all'ascolana  
*Deep fried olives with meat*  
 Trancetti di pizza  
*Small pizzas slices*  
 Bocconcini di patate alla paprika dolce  
*Potatoes bites with mild paprika*  
 Piccole quiches di verdure  
*Small vegetable quiches*



## SAMPLE COCKTAIL "B"

### Bevande – Drinks

Prosecco Sior Berto "8+ Vineyards"  
*Sior Berto Prosecco sparkling white wine*  
 Aperol spritz  
*Spritz with Aperol*  
 Birra Tuborg in bottiglia  
*Tuborg beer in bottle*  
 Succo di arancio, pompelmo ed ananas  
*Orange, grapefruit and pineapple juices*  
 Acqua naturale e gasata  
*Still and sparkling water*

### Degustazione salumi – Cold cut platters corner

Coppa piacentina, Crudo di Parma  
 Salsicetta piccante calabra, Cacciatorini di salame di Varzi  
 Speck altoatesino, Bresaola della Valtellina  
*Selection of typical Italian salumi*

### Degustazione formaggi – Cheese corner

Asiago, Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino di Pienza,  
 Scamorza affumicata, Bitto, Taleggio, Mozzarella tradizionale e di bufala  
 accompagnati da mostarde senapate, marmellate e gelatine  
*Cheese tasting served with mustards, jams and chutneys*

### Angolo delle verdure – Vegetables corner

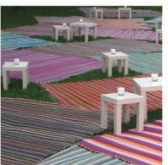
Arcobaleno di verdure in pinzimonio con salse variegata  
*Rainbow of raw vegetables sticks with dip on sides*  
 Insalata di farro con coriandoli di verdure nel bicchierino  
*Spelt salad with vegetables coriande's in plexiglass*

### Angolo del panettiere – Baker corner

Assortimento di pizze  
*Selection of pizza slices*  
 Trancetti di focaccia variegati  
*Assortiment of focaccia cubes*  
 Taralli e grissini  
*Tarallo and grissino "bread"*

### Primo piatto – Pasta option

Pennette al filetto di pomodoro con oliva di Taggia e scaglie di Grana Padano  
*Pennette with tomatoes fillet, Taggia olives and Grana Padano cheese*



### Servizi inclusi *Services included*

- Servizio da 60 minuti *60-minute service*
- Allestimento di un buffet (5,40 m) ogni 200 ospiti *Buffets (5.40m each) set up, 1 per 200 guests*
- Punti di distribuzione bevande nella misura di 1 ogni 250 ospiti (a seconda dello spazio saranno parte dei buffet o separati)  
*Beverage distribution points, 1 per 250 guests (depending on the spaces, they will be part of the buffet or separated)*
- Tavoli d'appoggio alti e tradizionali *Standing and traditional side tables*
- Tovagliato in lino nero *Black Tablecloth*
- Materiale monouso biodegradabile *disposable materials*
- Allestimento *Set up*
- Disallestimento *Dismantling*
- Personale *Staff*





### Extra menù *Extra menù*

- Calici in vetro *wine glasses*
- Piatti in ceramica e posate in acciaio *china materials*
- Pasticceria fresca mignon *fresh small pastries (2 pz pp)*
- Baveresi monoporzione *assorted mousses single portioned*
- Macedonia di frutta *fruit salad*
- Primo piatto gratinato *Baked pasta dish*







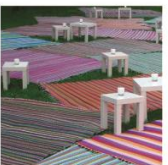
## LUNCH BOX

### Panini (impacchettati singolarmente) *Sandwich options (individually packed)*

- Bagel con speck e brie  
*Bagel with smoked ham and brie cheese*
- Francesino con prosciutto cotto ed edamer  
*Sandwich with ham and edam cheese*
- Baguette integrale con tacchino, chioggiotta e salsa bernaise  
*Whole meal baguette bread with turkey, red chicory and béarnaise sauce*
- Treccia al mais con salame, formaggio spalmabile e rucola  
*"Braid" bread with corns crust with salami and lettuce*
- Focaccina con caprese  
*Focaccia*
- Pane multicereali con tonno, pomodoro e capperi   
*Multigrains sandwich with tuna, tomatoes and capers*
- Francesino integrale con humus di ceci, zucchine grigliate e pomodoro secco   
*Whole meal Sandwich with chickpeas humus, grilled courgettes and sundried tomatoes*

### Pasta / riso / insalata (porzioni impacchettate singolarmente) *Pasta / rice / salads (individually packed portions)*

- Insalata di pasta integrale con verdure croccanti   
*Whole meal pasta salad with crispy vegetables*
- Insalata di riso con verdure e germogli di soia   
*Rice salad with vegetables and soy sprouts*
- Insalata di pasta con concassé di pomodoro e gocce di pesto   
*Pasta salad with tomato cubes and pesto sauce*
- Insalata di cous cous con coriandoli di verdure alla menta ed extra vergine   
*Cold cous cous with mint-scented vegetable corianders and extra-virgin olive oil*






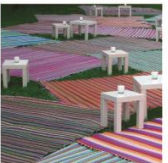
**Dolci (incartati singolarmente)**  
**Sweets (individually packed)**

- Muffin  
*Muffin*
- Fagottino alla mela  
*Small apple pie*
- Barretta di cioccolato  
*Chocolate bar (20 gr)*
- Crostatina  
*Little jam tart*



**Frutta e Healthy**  
**Fruit & Healthy options (individually packed)**

- Macedonia   
*Fruit salad*
- Barretta di semi e frutta disidratata   
*Seeds and dried fruit bar*
- Mela Golden Val di Non 150 gr (prodotto locale)   
*"Golden" Apple from Val di Non 150 gr (local product)*
- Sacchetto con frutta secca e semi (30gr)   
*Bag fruit and seeds (30 gr)*



**Snack salati**  
**Savoury snacks**

- Patatine San Carlo 50gr  
*San Carlo crisps 50gr*
- Pop corn  
*Popcorn*
- Taralli in sacchetto  
*Tarallo bag*
- Cracker di riso 30 gr   
*Rice cracker*





## Bevande Drinks

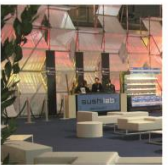
- Acqua 0,5L naturale   
*Still water 0.5l PET*
- Acqua 0,5L gasata  
*Sparkling water 0.5l PET*
- Succo 125ml pera o albicocca   
*Juice 125ml tetrapack pear or apricot*
- Succo Amita 250ml ACE, pesca, pompelmo   
*Amita juice 250ml ACE, peach, grapefruit*

## Servizi inclusi Services included

- 1 buffet con distribuzione prodotti 350 partecipanti  
*Buffets for food and drinks distribution (1 per 350 guests)*
- Tovaglioli di carta *Paper napkins*
- Kit forchetta coltello + tovagliolo (se necessario) *Cutlery plastic kit (if needed)*
- Camerieri per 30 minuti di distribuzione *Waiters for 30 minutes of distribution service*
- Assemblaggio (obbligatorio)  
*Packaging (mandatory)*

## Extra Extras

- Prodotti kosher  
*Kosher products*
- Prodotti per celiaci  
*Gluten free products*



**WATER DISPENSER**

Distributore (inclusi 1 ricarica e 100 bicchieri)

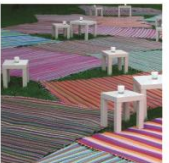
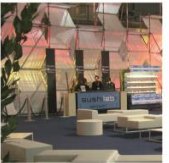
Ricariche

Confezione di bicchieri (100 pezzi)

*Water dispenser (1 recharge and 100 glasses included)*

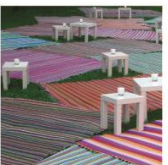
*Recharges*

*Plastic glasses pack (100 pieces)*



## NOTE GENERALI

- I menù e i vini sono puramente indicativi e soggetti alla stagionalità dei prodotti
- Le quotazioni sono puramente indicative e si riferiscono all'anno in corso; sono altresì suscettibili di variazioni a seconda delle numeriche, dei tempi e della durata del servizio, del mix dei servizi e dell'ubicazione
- Eventuale fuori orario è soggetto ad addebito extra
- Allacci e costruzione retri si intendono sempre esclusi (se non già fissi)
- Il numero definitivo dei partecipanti deve essere comunicato entro 8 gg dalla data dell' evento con una variazione massima del 5%, fermo restando che il valore economico del contratto non potrà essere inferiore a quanto stabilito
- Allestimento e mise en place (ove prevista) si intendono base



## GENERAL CONDITIONS

- *Menus and wines proposed are just an example and are subject to products' seasonality*
- *Rates are approximate and refer to the current year. They are subject to variations according to: number of participants, timing and duration of the service, service mix, and locations*
- *For extra time a surcharge will be applied*
- *Back of the house set up and electrical connections are mandatory, but not included in the rates (if not already existing)*
- *The definitive number of participants must be communicated in advance and not later than 8 days before the first service delivery. Thereafter a maximum of 5% variation is allowed*
- *Rates consider basic set up and mise en place (if necessary)*

