dalle terre liberate dalle mafie

eventi - catering - forniture

L'interesse piu' alto è quello di tutti

Anno 2026 Menu A Matrimoni-grandi Eventi

Menù A1

Aperitivi: *Aperspritz, Prosecco, vini bianco, rosé, rosso*
Aperanalcolico, Succhi e bibite, Acque aromatizzate

Buffet di benvenuto: *Spiedini di frutta, Tris di formaggi al prato, taglieri di salumi in crosta, chips vegetali, pizzette mignon, panzerotti alle verdure, tortini salati, crostini al patè, cestini ripieni, frittatine di campo, olive ascolane, crocchette vari gusti, anelli di cipolla fritti, salvia fritta, verdure pastellate fritte.*

Primi Piatti: *-Gnocchi alla romana*
-Cannelloni alla bolognese

Secondi Piatti: *-Involtini di manzo alle verdure*
-Cosciotto al forno
-Patate croccanti
-Zucchine trifolate

Dolce: *-Meringata alla frutta o altro*

Caffè: *-Arabica bio 100%, comm. equo-solidale*

Liquori: *-Grappa, Prugna, Fernet, Limoncello, Sambuca*

Vini: *-Centopassi Placido Rizzotto Libera Terra bianco e rosso bio doc. "Fior d'arancio" bio d.o.c od equivalenti, -Acqua minerale.*

Menù A2

Aperitivi: *Aperspritz, Prosecco, vini bianco, rosé, rosso*
Aperanalcolico, Succhi e bibite, Acque aromatizzate

Buffet di benvenuto: *Spiedini di frutta, Tris di formaggi al prato, taglieri di salumi in crosta, chips vegetali, pizzette mignon, panzerotti alle verdure, lamelle al patè, cestini ripieni, tortini salati, rolls di piadina, frittatine di campo, olive ascolane, crocchette vari gusti, anelli di cipolla fritti, salvia fritta, verdure pastellate fritte, "poenta e scopeton", tartelle al baccalà.*

Primo Piatto: *- Arancini di riso alla siciliana*
-"Cupido", cuori rossi con bufala e Pomodorini

Secondo Piatto: *-Lonza alla mela verde*
-Carpaccio di manzo alle verdure
-Patate integrali
-Dadolata di verdure spadellate

Dolce: *-Nuziale Del Re*

Caffè: *-Arabica bio 100%, comm. equo-solidale*

Liquori: *-Grappa, Prugna, Amaro, Limoncello, Sambuca*

Vini: *-Centopassi Placido Rizzoto Libera Terra bianco e rosso bio doc. "Fior d'arancio" bio d.o.c, od equivalenti, -Acqua minerale.*

Maninpasta Società Cooperativa Sociale - Sede legale: Via Marosticana, 192 , 36100 Vicenza-Italia
sede operativa: Via Saviabona, 106/M, 36010 Cavazzale (VI) C.F./ P. Iva: 03604410245; cod. uni.: M5UXCR1
tel.+39- 0444.023706; +39-388.0955503; +39-329.6378763 Iban: Banca Etica IT 24 O 05018 11800 000011317674
Iscritta:Albo naz.le soc. cooperative al n° A204170 in categ. coop. Sociali; Albo reg.le Veneto coop. sociali al n° B-VI-013
e-mail: cooperativa@maninpasta.bio *PEC:* maninpasta@legalmail.it www.maninpasta.bio

Menù A3

Aperitivi: *Aperspritz, Prosecco bio doc, vini bianco, rosé, rosso*
Aperanalcolico, Succhi e bibite, Acque aromatizzate

Buffet di benvenuto: *Spiedini di frutta, Tris di formaggi al prato, taglieri di salumi in crosta, chips vegetali, pizzette mignon, panzerotti alle verdure, crostini al patè, cestini ripieni, tortini salati, rolls di piadina, frittatine di campo, "poenta e scopeton", tartelle al baccalà. olive ascolane, crocchette vari gusti, anelli di cipolla fritti, salvia fritta, verdure pastellate fritte.*
-Fiocchetti gorgonzola e noci,
- "Cupido", cuori bufala e pomodorini

Primi Piatti: *-Bauletti porcini e taleggio*
-Riso venere gamberetti-zucchine

Secondi Piatti: *-Tagliata di manzo su letto di misticanza*
-Pepite di pollo misto bosco
-Patate al forno
-Tris di verdure grigliate

Dolce: *-Bavarese al limone*

Caffè: *Arabica bio 100%, comm. equo-solidale*

Liquori: *Grappa, Prugna, Fernet, Limoncello, Sambuca*

Vini: *-Centopassi Libera Placido Rizzotto Terra bianco e rosso bio doc. "Fior d'arancio" bio d.o.c od equivalenti, Acqua minerale.*

Menù A4

Aperitivi: *Aperspritz, Prosecco, vini bianco, rosé e rosso*
Aperanalcolico, Succhi e bibite, Acque aromatizzate

Buffet di benvenuto: *Spiedini di frutta, Tris di formaggi al prato, taglieri di salumi in crosta, chips vegetali, pizzette mignon, panzerotti alle verdure, tortini salati, rolls di piadina bignèe alle erbette, cestini ripieni, lamelle al patè, frittatine di campo, olive ascolane, crocchette vari gusti, anelli di cipolla fritti, salvia fritta, verdure pastellate fritte, "poenta e scopeton", tartelle al baccalà, insalata di mare.*
-Fiocchetti di formaggio e pere, - "Cupido", cuori bufala e pomodorini

Primi Piatti: *Scrigni speck-zucchine-zola*
Riso rosso: olive- pomodorini-zucchine- mandorle- basilico.

Sgroppino al limone

Secondo Piatto: *-Picana alla griglia*
-Sovracosce di pollo grigliate
-Patate bravas
-Filetti di carota all'arancia

Dolce: *-Millefoglie classico*

Caffè: *Arabica bio 100%,*

Liquori: *Grappa, Prugna, Amaro, Limoncello, Sambuca*

Vini: *-Centopassi Placido Rizzotto Libera Terra bianco e rosso bio doc. "Fior d'arancio" bio d.o.c od equivalenti, Acqua minerale.*

Menù A5

Aperitivi: *Aperspritz, Prosecco, vini bianco, rosé, rosso*
Aperanalcolico, Succhi e bibite, Acque aromatizzate

Buffet di benvenuto: *Spiedini di frutta, Tris di formaggi al prato, taglieri di salumi in crosta, chips vegetali, pizzette mignon, panzerotti alle verdure, bignèe alle erbette, cestini ripieni, frittatine di campo, lamelle al patè, olive ascolane, crocchette vari gusti, anelli di cipolla fritti, salvia fritta, verdure pastellate fritte, "poenta e scopeton", tartelle al baccalà, carpaccio di polipo, spirali salmone-zucchine, insalata di mare.*

-Fiocchetti di formaggio e pere,
- "Cupido", cuori bufala e pomodorini

Primi Piatti: *Cappellacci provola e melanzane*
Risotto di stagione

Sgroppino agli agrumi

Secondi Piatti: *-Tris di carne allo spiedo (manzo, pollo, maiale)*
-Patate fritte
-Indivia al Pinot bianco

Dolce: *-Frollata di frutta in bellavista*

Caffè: *-Arabica bio 100%, comm. equo-solidale*

Liquori: *-Grappa, Prugna, Fernet, Limoncello, Sambuca*

Vini: *-Centopassi Placido Rizzotto Libera Terra bianco e rosso bio doc. "Fior d'arancio" bio d.o.c, od equivalenti,*

-Acqua minerale

MENU A6 Pesce

Aperitivi: *Aperspritz, Prosecco, vini bianco, rosé, rosso bio d.o.c*
Aperanalcolico, Succhi bio e bibite del comm. equo-solidale,

Buffet di benvenuto: *Pinzimonio di verdure, Tagliere di formaggi con marmellate e miele, gnocco fritto, pizzette mignon, panzerotti alle verdure, frittatine di campo, lamelle al patè, chips vegetali, verdure pastellate fritte (salvia, peperoni, melanzane, anelli di cipolla, zucchine), insalata di mare, gamberetti al Porto, carpaccio di polipo, "poenta e bacalà" alla vicentintina, spirali salmone-zucchine, tartelle al baccalà mantecato,*

Sgroppino agli agrumi

Primi Piatti: *-Panciotti cappesante e gamberi*
-Risotto alla pescatora

Secondi Piatti: *-Mousse di baccalà mantecato*
-Tagliata di salmone in crosta
-Patate integrali al forno
-Ratatouille di verdure grigliate

Dolce: *-Cheesecake ai frutti di bosco*

Caffè: *-Arabica bio 100%, comm. equo-solidale*

Liquori: *Grappa, Prugna, Fernet, Limoncello, Sambuca*

Vini: *-Centopassi Placido Rizzotto Libera Terra bianco e rosso bio doc. "Fior d'arancio" bio d.o.c, od equivalenti - Acqua minerale.*

MENU A7 Menu bambini (4-12 anni)

***Aperitivi**: Aperanalcolico, Succhi bio e bibite*
***Accoglienza di benvenuto**: Tris di formaggi al prato, taglieri di salumi in crosta, gnocco fritto, crostini speziati, lamelle al patè, pizzette mignon, bignèe alle erbette, panzerotti alle verdure, frittatine di campo, olive ascolane, crocchette vari gusti, verdure pastellate fritte.*
-Oppure antipasti del menu di riferimento

Primo piatto: *Pasta al ragu, pomodoro o bianca oppure Pasticcio*
Secondo: *-Pepite di pollo o scaloppe al limone con -Patate fritte*
*-**Dolce**: **del menu di riferimento***

Bevande: *Bibite e succhi del comm. Equo-solidale, acqua minerale.*

MENU A8 Buffet assistito

***Aperitivi**: Aperspritz,, Prosecco, vini bianco, rosé, rosso*
Aperanalcolico, Succhi e bibite, Acque aromatizzate

***Buffet di benvenuto**: Spiedini di frutta, Tris di formaggi al prato, taglieri di salumi in crosta, gnocco fritto, crostini speziati, lamelle al patè, pizzette mignon, bignèe alle erbette, panzerotti alle verdure, frittatine di campo, cestini ripieni, olive ascolane, crocchette vari gusti, verdure pastellate fritte.*

- "Cupido", cuori con pomodorini e bufala
-Bauletti alla mediterranea

-Paella alla valenciana
-Ratatouille di verdure spadellate

-Dolce: Meringata classica
-Caffè: Arabica bio 100%, comm. equo-solidale
-Liquori: Grappa, Prugna, Limoncello, Fernet, Sambuca.
-Vini: -Centopassi Placido Rizzotto Libera Terra bianco e rosso bio doc. "Fior d'arancio" bio d.o.c, od equivalenti
-Acqua minerale.

Menu A9 Buffet post pranzo-serata danzante

I Menu includono tovagliato in stoffa, piatti, bicchieri, posate e quant'altro in mater-bi, biocompostabile.

Menu A9a *Buffet:*

Tre risi alla mediterranea
Pizza in tranci
Birra alla spina.
Vini, bibite
Caffè-liquori, open bar

Menu A9b *Buffet:* *Porchetta al taglio*
Pizza in tranci vari gusti
Dolci al cucchiaio, gelati
Birra alla spina,
Vini, bibite,
Caffè-liquori, open bar

MenuA9c *Buffet:* *Paella alla valenciana*
Piadine vari gusti
Pizza in tranci
Dolci al cucchiaio, gelati
Birra alla spina,
Vini, bibite
Caffè-liquori, open bar

Menu A9d *Buffet:* *Hamburger e hot dog vari gusti*
Tortillas di mais
Dolci al cucchiaio, gelati
Frutta in bellavista
Birra alla spina,
Vini, bibite,
Caffè-liquori, open bar

Menu A9e *Buffet:* *Arrosticini di ovino*
Empanadas vegetali
Dolci al cucchiaio, gelati
Frutta in bellavista
Birra alla spina,
Vini, bibite,
Caffè-liquori, open bar
Cocktails: Mojito, Cuba libre, gin tonic, lemon-vodka…Caffè-liquori, open bar

Menu A10 vegetariano

Aperitivi: *Prosecco, Aperspritz, vini bianco, rosé, rosso,*
Aperanalcolico, Succhi e bibite, Acque aromatizzate

Antipasti: *Spiedini di frutta, Tris di formaggi con marmellate e miele, Chips di verdure essicate, pizzette mignon, Pinzimonio di verdure, lamelle al patè, tortini salati, rolls di piadina, panzerotti vegetali, Arancini vari gusti, falafel alle verdure, frittatine di campo, piadine alle verdure, hamburger di ceci, "poenta e funghi", anelli di cipolla, salvia fritta, verdure pastellate fritte.*
-Fiocchetti formaggio e pere
- "Cupido", cuori bufala e pomodorini.

Primi: *Sformato alle verdure*
Riso rosso: olive- pomodorini-zucchine- mandorle- basilico

Sorbetto: *Agli agrumi*

Secondo: *Melanzane alla parmigiana*
Provola ai ferri con polenta di Marano abbrustolita
Indivia belga al Pinot
Nidi di carote al balsamico
Patate al forno

Dolce: *Bavarese limone-arancia-fragola*

Caffè: *Arabica bio*

Liquori: *Grappa, Prugna, Limoncello, Sambuca, Fernet*

Vini: *-Centopassi Placido Rizzotto bianco e rosso bio doc. "Fior d'arancio" bio d.o.c o equivalenti*
-Acqua minerale

Menù A11 (serale)

Aperitivi: *Prosecco, Aperspritz, vini bianco, rosé, rosso*
Mix analcolico, Succhi e bibite, Acque aromatizzate

Buffet di benvenuto: *Tris di formaggi con marmellate e miele, taglieri di salumi in crosta, pizzette mignon, chips vegetali, panzerotti alle verdure, focaccine primavera, tortini salati, rolls di piadina frittatine di campo, lamele al patè, tartelle al baccalà,"poenta e scopeton", spirali salmone e zucchine, insalata di mare. verdure pastellate fritte*
-Fiocchetti noci e gorgonzola
-"Cupido", cuori bufala e pomodorini

Al Tavolo: *-Scrigni di crepes porcini e zucca*
-Riso rosso verdure-pesto-ciliegino
-Churrasco
-Patate al forno
-Sfilacci di carote agli agrumi

Dolce: *a scelta*

Caffè: *Arabica*

Liquori: *Grappa, Prugna, China, Limoncello, Sambuca, Fernet*

Vini: *-Centopassi Placido Rizzotto Libera Terra bianco e rosso bio doc. "Fior d'arancio" bio doc od equivalenti, -Acqua minerale*

Post-cena danzante: *Open Bar, Birra alla spina, vini, liquori, Cocktails classici*

Menù A12 Solidale

***-Aperitivi**: Aperspritz, Prosecco, vini bianco, rosé, rosso*
Mix analcolico, Succhi e bibite, Acque aromatizzate

***-Antipasti**: Tris di formaggi al prato, taglieri di salumi in crosta, crostini speziati, chips salate, pizzette mignon, sfoglini farciti, tortini salati, rolls di piadina, panzerotti alle verdure, focacce primavera, frittatine di campo, bruschette varie gusti, olive ascolane, salvia e verdure pastellate fritte*

***-Primi piatti**:-"Cupido", cuori con pomodorini e bufala*
-Fiocchetti formaggio e pere

***-Secondi piatti**:-Cosciotto di pollo al forno*
Stinco al Syrah

***-Contorni**: -Patate al forno,*
-Verdure grigliate

***-Dolce**: del Re*

***-Caffè**: Arabica bio 100%, comm. equo-solidale*

***-Liquori**: Grappa, Prugna, Fernet, Limoncello, Sambuca.*

***-Vini**: -Centopassi Placido Rizzotto Libera Terra bianco e rosso bio doc. "Fior d'arancio" bio d.o.c, od equiventi,*

-Acqua minerale

Menu A13 Dinamico

***-Aperitivi**: Sangria, Spritz, Proseccco, Vini bianco, rosè e rosso*
Aperanalcolico, Bibite e Succhi e bibite, Acque aromatizzate

***-Antipasti:** Pinzimonio di verdure, Spiedini di frutta, Panzanella, Tris di formaggi con confetture, Ricotta di bosco, Mozzarella caprese, Taglieri di salumi in crosta, Prosciutto crudo al taglio, Gnocco fritto, Pizza crunch, Frittatine di campo, Hummus in lamella, Involtini primavera, Polpettine di lenticchie-melanzane-verdure, Crostini di baccalà mantecato, Rolls di salmone e zucchine, Sarde in saor, Fritti: Olive ascolane, Mozzarelline, Salvia, Anelli di cipolla, Verdure pastellate,*
"Cupido" cuori rossi bufala-pomodorini
-Fiocchetti formaggio e pere

***-Piatto centrale**: Thiou, riso saltato con carote ed uvetta, carne di manzo a cratere (tipo goulash)*
Pot-pourry e Verdure grigliate

***-Torta nuziale:** Millefoglie al cioccolato*

***-Caffè**: Arabica bio 100%, comm. equo-solidale*

***-Liquori**: Grappa, Prugna, Limoncello, Fernet, Sambuca, Liquirizia*

***-Vini:** -Centopassi Placido Rizzotto Libera Terra bianco e rosso bio doc. "Fior d'arancio" bio d.o.c, od equivalenti*
Acqua minerale

***Serata danzante:** Open bar, vini, bibite,*
Birra alla spina
Porchetta al taglio con pane
Focaccia genovese in tranci
Dolci al cucchiaio (Mousse al cioccolato, Catalana, Tiramisù…)
Gelati vari gusti
Cocktails classici

Menu A14 vegan

Aperitivi*: Prosecco, Aperspritz, vini bianco, rosé, rosso*
Aperanalcolico, Succhi e bibite, Acque aromatizzate
Antipasti*: Spiedini di frutta, Tris di formaggi vegan, Chips salate, pizzette mignon, lamelle al patè, panzerotti alle verdure, tortini salati, rolls di piadina Arancini vari gusti, falafel alle verdure, bignèes alle erbette, tartelle con hummus tricolore, "tozzetti di polenta e misto bosco", anelli di cipolla, salvia fritta,*
verdure pastellate fritte, Pinzimonio di verdure, Insalata di legumi
Primi*: Bauletti porcini e zucca*
Riso rosso: olive- pomodorini-zucchine- mandorle- basilico
Sgroppino: *Al* Pompelmo rosa
Secondo: *Hamburger di ceci-limone*
Flan di tofu-cipolla-salsa di miso-noci.
Indivia belga al Pinot
Tris di verdure grigliate
Dolce: *Bavarese limone-arancia-fragola*
Caffè*: Arabica bio 100%, comm. equo-solidale*
Liquori: *Grappa, Prugna, Limoncello, Sambuca, Fernet*
Vini: *-Centopassi Placido Rizzotto Libera Terra bianco e rosso bio doc. "Fior d'arancio" bio d.o.c.,od equivalenti.*
Acqua minerale

NB: I Menu sono esemplificativi e vanno contestualizzati a tipo di location e relative dotazioni, al numero di presenze, al timing ecc. ed includono servizio camerieri, tovagliato in stoffa, bicchieri in cristallo, posate in acciaio, piatti in ceramica, accessori in mater-bi, biocompostabile ecc. e quant'altro elencato; non includono strutture accessorie, laddove necessarie, perché non presenti nelle locations di svolgimento (es. tavoli, sedie ecc.)