



Cooperativa Sociale Raggio Verde Via Paruzza s.n. 13836 Cossato (Bi)  
tel. 015/8123052 Stefano Boero 339 5934805 catering@raggioverde.com

## **Il ristoro bio equo della Cooperativa Sociale Raggio Verde**

*I piatti che la Cooperativa Sociale Raggio Verde vi propone sono preparati utilizzando prodotti del commercio equo e solidale, ingredienti biologici, produzioni di cooperative sociali e di comunità aventi finalità etiche. I nostri fornitori sono scelti, per quanto possibile, in base alla loro determinazione nei propri obiettivi etico-sociali, di rispetto dell'ambiente e di divulgazione di una sana e corretta alimentazione. Nei nostri rinfreschi cerchiamo di non utilizzare prodotti "usa e getta" non biodegradabili, come piatti e bicchieri di plastica, e per la pulizia delle stoviglie scegliamo detersivi ecologici. Crediamo che scegliere, ogni giorno, che cosa e come mangiare sia il primo passo verso un consumo sostenibile.*

*Consumo sostenibile è uno stile di vita orientato al benessere del pianeta e di tutti i suoi abitanti, piuttosto che ai privilegi senza futuro di pochi.*

*La Cooperativa Sociale Raggio Verde è attiva dal 1997 ed effettua circa 100 servizi di catering all'anno. Annovera tra la propria clientela anche referenze quali il Fiat Innovation Lab, il Wwf, Il Sole24ORE, l'Università degli Studi di Milano e di Torino, Ales Groupe - Lierac, Architects of Group Genius, la LegaVolley Nazionale, Ctm-Altromercato, Mani Tese, la Provincia di Biella e di Vercelli, enti pubblici, comuni e cooperative sociali biellesi e piemontesi.*

**Nominativi Sposi :** .....

**Location :** .....

**Data :** .....

## ***Menù per pranzo di matrimonio ore ... con servizio a buffet e posti a sedere per gli invitati (n. ...)***

Aperitivo d'accoglienza :

*Succhi di frutta bio equi*

*Cocktail analcolico e vino bio Prosecco di Valdobbiadene*

*Anacardi cajou tostiti e salati e frutta secca tropicale*

*Pizzettine al trancio*

*Frittelle di quinoa alla salvia*

*Tartine ripiene con creme di verdura*

*Cracker alla quinoa e sesamo con creme di verdure e di legumi*

Antipasto a buffet :

*Torte salate con verdure di stagione  
Tagliere misto di salumi di cascina  
Tagliere misto di formaggi tipici biellesi*

Portate a buffet :

*1 primo piatto freddo o caldo a scelta (vedi lista)*

*Torta di nozze a scelta (vedi lista)  
Moscato bio dolce e Prosecco bio di Valdobbiadene*

*Angolo bar con caffè, infusi, dolcetti e assaggi di cioccolata, amari artigianali*

*Acqua Lauretana naturale e frizzante  
Pane biologico a lievitazione naturale  
Vino bio bianco Cortese e rosso Dolcetto per il pasto*

Prezzo a persona : A PARTIRE da 35,00 euro iva esclusa 10%

Prezzo per la trasferta : ..... (in base alla distanza da Biella)

***Attrezzatura e allestimento compresi :***

- allestimento dei tavoli a buffet con tovaglie di cotone (bianco e giallo)
- allestimento dei tavoli degli invitati con tovaglie e tovaglioli di cotone (bianco)
- piatti di porcellana bianca, bicchieri, flutes e tazzine di vetro, posate di metallo
- allestimento dei tavoli a buffet e dei tavoli degli invitati con cesteria (tovagliette, cestine e cestoni) del Mozambico importati con nostro progetto di commercio equo e solidale
- è escluso l'allestimento floreale
- è da considerarsi esclusa la pulizia iniziale e finale della location
- è inclusa la pulizia finale della zona cucina
- è da considerarsi escluso il trasporto di tavoli e sedie e attrezzature straordinarie (se non disponibili presso la location sarà un costo a parte : 3,00 euro + iva a persona per trasporto ed utilizzo tavoli rettangolari L.160x80 e sedie in legno modello "bass")
- è da considerarsi escluso il trasporto di tavoli e sedie e attrezzature straordinarie (se non disponibili presso la location sarà un costo a parte : 6,00 euro + iva a persona per trasporto ed utilizzo tavoli rotondi diam.160 e relative tovaglie rotonde di fiandra e sedie in legno "bass")
- è da considerarsi compreso il tovagliato bianco rettangolare
- in caso di tavoli rotondi disponibili in loco è da aggiungere il costo del tovagliato tondo di fiandra : 4,00 euro + iva a persona
- richiediamo un locale per appoggiare le nostre attrezzature ed una portata di 5-6 Kw per allacciare i nostri scaldavivande elettrici nel locale cucina
- richiediamo la disponibilità di 1-2 frigoriferi-freezer ed 1 lavello
- stampiamo il menù di nozze su carta ecologica riciclata Alfabet in formato A5
- disponiamo di un cavalletto in bambù scuro per cartellone con disposizione degli invitati ai tavoli
- per tensostrutture all'aperto consigliamo il noleggio di cigliano (vc) : [www.venturino.biz](http://www.venturino.biz)
- richiediamo conferma del numero invitati 20 giorni prima della data del ricevimento
- nei nostri servizi viene effettuata la raccolta differenziata (carta - vetro - plastica - organico)

siamo disponibili previo appuntamento ad un incontro presso il nostro Laboratorio Catering in via Lamarmora 37 a Vigliano Biellese (Bi) con annessa la possibilità di assaggiare e degustare le nostre portate oppure asportarle a casa propria  
siamo disponibili a visionare (senza costo) la location da Voi scelta, dopo la conferma della data del servizio accompagnata da una caparra di 1.000,00 euro (trattenuta in caso di non svolgimento dell'evento per cause non dipendenti dalla Cooperativa Sociale Raggio Verde)  
la presente proposta ha validità un mese e non si esclude che nel frattempo la data prescelta risulti già impegnata

## Altre scelte possibili :

### **I nostri antipasti**

*Cestini con verdure*  
*Pancake salati con verdure di stagione*  
*Torte salate con verdure di stagione*  
*Crostatine di polenta con funghi e/o maccagno*  
*Frittelle di quinoa alla salvia*  
*Frittata alle erbe con verdura*  
*Involtini di melanzane con ricotta e menta*  
*Spiedini di carne (anche con spezie)*  
*Spiedini di frutta o di verdura di stagione*  
*Polpettine di tacchino farcite alle olive*  
*Fagottini agli spinaci o alla carne (empanadas)*  
*Pizzettine e saccottini bio*  
*Tagliere di affettati di cascina (freddo)*  
*Tagliere di formaggi tipici biellesi (freddo) anche freschi con miele e mostarda*

### **I nostri primi piatti caldi**

*pasta o lasagne o cannelloni al forno :*  
*con verdure di stagione (carciofi, verze e toma, zucca e finocchi, melanzane, zucchine)*  
*con ricotta e maccagno*  
*con ricotta e spinaci od erbe*  
*con ricotta e funghi*  
*al pesto o con ragù di carne*  
*tagliatelle di Campofilone con verdure di stagione o con maccagno e prosecco o con coniglio e vino bianco (solo con cucina attrezzata di fornelli a gas)*

## **I nostri piatti freddi : insalate o insalate di pasta**

*di pollo con noci dell' Amazzonia, valeriana, sedano e vinaigrette*

*di pollo con uva e anacardi*

*di tacchino con verdure e salsa allo zenzero*

*di gnocchetti sardi, pomodorini secchi o freschi e ricotta salata*

*di cous cous con pecorino, basilico e pomodorini secchi o freschi*

*di cous cous con verdure di stagione*

*di riso thay rosso integrale con verdure a julienne e sesamo*

*di riso con pollo, uvetta e peperoni (arroz relleño)*

*di farro con peperoni, olive ed erbe aromatiche*

*di radicchio con mais e toma*

*di finocchi, arance e parmigiano*

## **I nostri piatti di carne**

*Arrosto di vitello alle erbe*

*Involtini di Vitello marinato al tonno*

*Vitello tonnato con capperi e maionese fresca (piatto freddo)*

*Tasca ripiena*

*Brasato al Bardigà (al vino rosso)*

*Manzo alla Berberè*

*Faraona con uvetta e pinoli*

*Girandole di salsicetta al burro di cascina*

*Costine di maiale al forno*

*Lonza di maiale agli anacardi*

*Lonza di maiale marinata al curry (piatto freddo)*

*Pollo al limone al forno*

*Coniglio alle noci dell'Amazzonia*

*Tacchino alle olive (piatto freddo)*

*Tacchino con radicchio rosso, citronette e semi di senape (piatto freddo)*

*Grigliata etnica con : polpettine speziate alla maghrebina, bracioline di coppa, girandole di salsicetta e puntine di maiale (solo con cucina attrezzata di piastra per grigliata)*

## **I nostri contorni**

*Polenta bio macinata a pietra*

*Carote al sesamo*

*Fagiolini al prezzemolo*

*Verdure saltate all'indiana (con curry) o con salsa allo zenzero*

*Melanzane o zucchine al forno con olio e prezzemolo*

*Finocchi gratinati*

*Patate al cardamomo o al rosmarino al forno*

*Insalata verde o mista di stagione*

## **I nostri dolci**

*Pan di Spagna con crema al cioccolato o alla vaniglia decorato con frutta e panna*  
*Pan di Spagna con semifreddo alla frutta decorato*  
*Crostata con crema e frutta*  
*Crostata con fragole e crema di ricotta*  
*Torta con pere e crema di nocciola*  
*Torta al cioccolato (Sacher)*  
*Torta di mele e cannella*  
*Rotolo con cioccolato alle spezie o con confetture di frutta*  
*Charlotte russa con semifreddo alla frutta*  
*Semifreddo di cioccolato o arance o frutti di bosco*  
*Budino al cioccolato, vaniglia, fragola, cocco, creme caramel*  
*Yogurt fresco con frutta di stagione o zucchero di canna grezzo o miele o muesli*

## **I nostri gusti del gelato bio equo**

*Yogi (al tè di spezie)*  
*Cioccolato con o senza peperoncino*  
*Caffè*  
*Stracciatella al tè verde*  
*Fior di latte con zucchero di canna*  
*Fior di latte con zenzero*  
*Mango / Ananas / Banana*

## **I nostri Vini d.o.c.**

*Prosecco bio di Valdobbiadene (spumante brut bianco frizzante secco) - Perlage*  
*Cortese bio (bianco fermo) – Valli Unite*  
*San Vito – Timorasso bio (bianco fermo) – Valli Unite*  
*Cento Passi bio – Placido Rizzotto (bianco fermo) - Libera*  
*Dolcetto bio (rosso fermo) – Valli Unite*  
*Barbera Brisca bio (rosso fermo) – Valli Unite*  
*Bardigà bio (rosso fermo) – Valli Unite*  
*Moscato bio (bianco frizzante dolce) – San Grod Asti*  
*Birra Wayan - artigianale*  
*Birra Menabrea – 1° lager*