

FRICCHIÒ

ristorazione solidale



PROPOSTE MENU'

Catering per privati



FRICCHIÒ

ristorazione solidale

Fricchiò è il progetto di **ristorazione e catering solidale** del Centro Papa Giovanni XXIII di Ancona, organizzazione che, dal 1997, si prende cura delle persone con disabilità e delle loro famiglie.

Una brigata di cuochi professionisti, guidati dallo chef Roberto Valeri cucinano piatti gustosi con ingredienti che fanno la differenza: **qualità, inclusione e solidarietà.**

In Fricchiò lavorano anche **persone con disabilità**, assunte come camerieri professionisti.

Il ricavato di ogni piatto, contribuisce a **finanziare i progetti destinati alle persone con disabilità** che vivono o frequentano i nostri Centri Diurni e le Comunità Residenziali.

Quelle che seguono, sono **proposte reali di pranzi e cene in sala e catering servito o a buffet**, che abbiamo realizzato per Associazioni, Aziende e Privati, in occasione di incontri, riunioni, celebrazioni e particolari eventi.

Ogni menù viene **studiato appositamente con il cliente**, secondo i suoi gusti ed esigenze.

Speriamo che queste proposte possano essere di ispirazione per le vostre richieste.



SALA RISERVATA PER PRANZI, CENE E MEETING

Ricordate che da Fricchiò è possibile riservare una sala privata per il vostro evento e anche per incontri e riunioni a cui far seguire un rinfresco, un pranzo o una cena con il servizio Fricchiò.

Proposta catering per un compleanno (25 ospiti)

Aperitivo a buffet

Focaccia farcita con verza e patate
Frittini (olive, mozzarelline, verdure pastellate)
Baccalà fritto
Fagottini con verdure straginate e salsiccia

Primo Servito

Tortellini ripieni di ceci con guanciale e pomodorini

Secondo Servito

Filetto alla Nerone con radicchio grigliato
Insalata mista

Dolce

Biscotteria secca e crostate del "Centro"

Acqua minerale, caffè espresso, digestivi, vino visciola.

Verranno allestiti i nostri tavoli, sedie, tovagliato di stoffa,
tovagliolo ovatta, posateria d'acciaio, stoviglie
in porcellana, bicchieri in vetro, centro tavola floreale.
Sarà presente personale di servizio in divisa.

Proposta catering per un anniversario (32 ospiti)

Aperitivo a buffet

Focaccia farcita con verza e patate
Frittini (olive, mozzarelline, verdure pastellate)
Baccalà fritto
Fagottini con verdure straginate e salsiccia

Primo Servito

Tortellini ripieni di ceci con sugo allo stoccafisso

Secondo Servito

Stoccafisso all'anconetana
Insalata mista

Dolce

Biscotteria secca e crostate del "Centro"

Acqua minerale, caffè espresso, digestivi, vino visciola.

Verranno allestiti i nostri tavoli, sedie, tovagliato di stoffa,
tovagliolo ovatta, posateria d'acciaio, stoviglie
in porcellana, bicchieri in vetro, centro tavola floreale.
Sarà presente personale di servizio in divisa.



ristorazione solidale

Proposta catering a buffet per una cena presso casa privata (50 ospiti)

Buffet

Treccia di mozzarella
Salumi e formaggi della Vallesina con focaccia
Spiedini di prosciutto e fichi
Piadine farcite (stracchino e rucola, erbe e salsiccia,
formaggio spalmabile e crudo)
I frittini (mozzarelline, cremini, olive all'ascolana, piccoli
spiedini, straccetti di petto di pollo, verdure miste)
Torta salata farcita
Verdure saltate
Gratinati misti
Crespella radicchio e Lacrima
Trofie al pesto di zucchine

Acqua minerale

NB) Menù bimbi dedicato

Verranno allestiti tavoli buffet e tavoli con sedie, posateria d'acciaio, stoviglie in porcellana, tazzine porcellana, bicchieri in vetro. Sarà presente personale in divisa.

Tavoli, sedie, tovagliato, addobbi, dessert, vini,
caffè, digestivi del cliente



ristorazione solidale

**Proposta catering a buffet
per una riunione di famiglia (30 ospiti)**

Buffet

Soute di moscioli
Cous cous di moscioli e fricchiò
Frittelle di moscioli al profumo di menta e "limò"
Fritto di sardoni e moscioli
Pennoni ai sardoni
Moscioli moligati arrosto
Sgombro grigliato in citronette
Conditella
Semifreddo al mango

Vino, spumante, acqua, caffè

Servizio catering con personale in divisa.



ristorazione solidale

**Proposta catering a buffet
per un rinfresco privato (40 ospiti)**

Buffet

Focaccia alle verdure saltate

Pizza a tranci vari gusti

Piadine farcite

Crostini di pane conditi

Piccoli panini ripieni

Crostata di nostra produzione con confetture

Acqua minerale, prosecco, succhi di frutta e bibite

Per lo svolgimento del servizio verranno allestiti i nostri tavoli con tovagliato tnt, bicchieri vetro, piattini monouso compostabili, tovaglioli carta. Sarà presente personale di servizio in divisa.



Proposta Apericena all'aperto per un evento privato (30 ospiti)

Antipasto a buffet

Tagliere di salumi e pecorino con focaccia

Quiche con prosciutto e formaggio

I frittini (mozzarelle, olive all'ascolana, cremini, verdure)

Spiedini di Caprese di ciliegine di mozzarella di Colfiorito
e pomodorini

Fricchiò

Acqua minerale, Rosso Conero, caffè espresso

Il servizio verrà svolto sotto il nostro gazebo attrezzato
con tavoli e sedie di appoggio,



ristorazione solidale

Proposta catering a buffet per pranzo presso una casa privata (22 ospiti)

Buffet

Focaccia farcita con verza e patate.

Piadine farcite

Piccoli panini con la porchetta

Insalata di crauto, noci e melograno

Lasagnette al ragù

Insalata di cereali

Mix di Finocchi, arance, olive taggiasche

Acqua minerale, Vini doc delle Marche,
spumante secco e dolce, caffè espresso

Il servizio comprende la fornitura di piatti, bicchieri,
posate e tovagliolini bio compostabili.

Proposta catering per una comunione (25 ospiti)

Antipasto servito o a buffet

Tagliere di salumi nostrani con coppa. Pecorino semi stagionato della Vallesina con marmellata di cipolla rossa. Sformatino di fave e pecorino. Olive in porchetta con zesta d'arancia. Erbe di campo "straginate". Fantasia di focacce. Fritto a vista (stuzzicherie e verdure pastellate). Crostini alla crema di lardo aromatizzato (la coppa, la porchetta, la crema di lardo la marmellata di cipolle e le olive sono realizzate dallo chef

Primo a tavola servito

Mezzelune di farina di fave con pecorino, al burro e punte d'asparagi
Calcioni dell'alto maceratese al sugo leggero di carne
e profumo di basilico

Secondo a tavola servito

Gran grigliata: asado con salsa chimichurri, salsiccia nostrana, braciolina "della pista" bistecchina di agnello con asparagi alla parmigiana

Dolce

Torta della festa

Spumante brut di Verdicchio, vino bianco e rosso delle Marche, cocktail analcolico, bibite, cqua minerale, Spumante dolce (per il dessert). Caffè espresso, digestivi.

Per il servizio allestiremo vostri tavoli e sedie, apparecchiati con tovagliato di stoffa, tovagliolo cotone, bicchieri in vetro e cristallino, posateria in acciaio, stoviglie in porcellana. Sarà presente personale in divisa e di cucina per il servizio.

FRICCHIO

ristorazione solidale

Proposta catering per un matrimonio (120 ospiti)

Proposta pesce

Aperitivo antipasto a buffet

I crudi: Ostriche, Gamberoni, Carpaccio di Tonno, Noci
Fritto e mangiato: Sardoni, calamaretti, baccalà in tempura,
verdure di stagione in pastella

Sà le dita: Sgombri in carpione, trancetti di stoccafisso all'anconetana

A scottadito: Sardoni, moscioli e cannelli gratinati

Il rustico: Porchetta dello chef, Prosciutto di Carpegna e pecorino semi stagionato con
confettura di cipolle

A tavola

I primi (2 a scelta)

Ravioli di spigola al sugo di gamberi, vongole e pachino

Gnocchetti al tonno rosso e pesto di melanzane

Lasagnetta mare bianca

Crespelle alla crema di salmone e zucchine

Il secondo (1 a scelta)

Spigola al sale con verdure primaverili

Coda di rospo al forno con scampetti, patate e olive taggiasche

Tagliata di tonno con rudola, mandorle tostate e pachino

Il dolce buffet

Fantasia di dolci dello chef

Torta nuziale (scelta dagli sposi)

Bevande

Per l'Aperitivo: Brut di Verdicchio, Cocktail analcolico, Acqua minerale, Bibite

A tavola: Vino Rosso e Bianco DOC delle Marche, Acqua minerale

Dessert: Moscato spumante, Caffè espresso, digestivi

I vini proposti sono prodotti selezionati sul mercato locale.

Vasta scelta di etichette nazionale ed estere da proporre.

Verranno predisposti: tavoli buffet con tovagliato stoffa, (tavoli alti appoggio, tovagliolini carta 2 veli – per aperitivo di benvenuto), tavoli rotondi (8 o 10 posti) con tovagliato di stoffa, tovaglioli stoffa, sedie thonet con copri sedia o chiavarina in ferro, posateria di acciaio, bicchieri di cristallo/vetro, stoviglie in porcellana, personale di servizio in divisa, personale di cucina. Allestimento attrezzature e trasporti inclusi. (tavoli e sedie fornite dalla struttura ospitante).

Possiamo fornirvi servizi extra su richiesta anche in partnership (es. intrattenimenti per bambini, allestimenti floreali, illuminazione con luna, barman, angolo confetti, ...). Tutti i prodotti di panificazione, paste fresche e pasticceria (Torta nuziale esclusa) sono di nostra produzione.

FRICCHIÒ

ristorazione solidale

Proposta catering per un matrimonio (120 ospiti)

Proposta carne

Aperitivo antipasto a buffet

I crudi: Bicchierini con: sedano, crema di gorgonzola, m. ascarpone e noci.

Verdure e salsa alla senape. Panzanella

Fritto e mangiato: Olive, cremini e mozzarelline all'ascolana.

Spiedini di emmental e wurstel, pittule salentine, verdure di stagione in pastella

A scottadito: Spiedini di asado in salsa chimichurri.

Salsiccia, pollo e peperone alla mediterranea

Il rustico: Porchetta dello chef, Prosciutto di Carpegna e pecorino semi stagionato con confettura di cipolle

A tavola

I primi (2 a scelta)

Lasagnetta fricchiò

Crespelle alla parmigiana

Calcioni con ragù leggero di carne

Ravioli alla crudaiola

Il secondo (1 a scelta)

Tagliata di manzo con emulsione di limone e menta con fagiolini al vapore al profumo di aglio

Sella di vitello al forno, con patatine

Carni miste arrosto: coniglio farcito in porchetta, arista alla toscana, faraona al limone con pancetta servite con Verdure di stagione gratinate

Il dolce buffet

Fantasia di dolci dello chef

Torta nuziale (scelta dagli sposi)

Bevande

Per l'Aperitivo: Brut di Verdicchio, Cocktail analcolico, Acqua minerale, Bibite

A tavola: Vino Rosso e Bianco DOC delle Marche, Acqua minerale

Dessert: Moscato spumante, Caffè espresso, digestivi

I vini proposti sono prodotti selezionati sul mercato locale.

Vasta scelta di etichette nazionale ed estere da proporre.

Verranno predisposti: tavoli buffet con tovagliato stoffa, (tavoli alti appoggio, tovagliolini carta 2 veli – per aperitivo di benvenuto), tavoli rotondi (8 o 10 posti) con tovagliato di stoffa, tovaglioli stoffa, sedie thonet con copri sedia o chiavarina in ferro, posateria di acciaio, bicchieri di cristallo/vetro, stoviglie in porcellana, personale di servizio in divisa, personale di cucina. Allestimento attrezzature e trasporti inclusi. (tavoli e sedie fornite dalla struttura ospitante).

Possiamo fornirvi servizi extra su richiesta anche in partnership (es. intrattenimenti per bambini, allestimenti floreali, illuminazione con luna, barman, angolo confetti, ...). Tutti i prodotti di panificazione, paste fresche e pasticceria (Torta nuziale esclusa) sono di nostra produzione.



Contattaci

Fricchiò Ristorazione Solidale
Via Madre Teresa di Calcutta, 1 Ancona

T 371 42 13 754 (anche WhatsApp)
info@fricchio.it

www.fricchio.it