

*Edelweiss*

CATERING



COLAZIONI  
BUFFET  
PRANZI



CATERING PER AZIENDE



CATERING PER AZIENDE

# LA NOSTRA STORIA

*Edelweiss Catering nasce nel 2007,  
grazie al grande impegno profuso e alle buone idee che stanno alla base dell'iniziativa.*

*Dal 2009, con il trasferimento nell'attuale sede di Schio zona industriale,  
oltre all'originaria attività di catering, si affianca anche quella del self service,  
realità solida ed apprezzata nel contesto industriale scledense.*

*Ad oggi, con più di 20 collaboratori nel suo organico ed un'attività di catering,  
matrimoni e ristorazione aziendale (oltre 1000 pasti al giorno) sempre in espansione,  
Edelweiss Catering è presente in maniera significativa ed affermata  
su tutto il territorio vicentino ed oltre.*

*La soddisfazione del cliente resta il primo, imprescindibile obiettivo della nostra attività.*

*I principi che regolano da sempre la politica aziendale di Edelweiss Catering sono;*

- Solo ingredienti di primissima qualità con filiera corta*
- Il rispetto assoluto delle norme igienico sanitarie*
- La costante ricerca di una cucina tradizionale, casalinga con ingredienti sani e semplici*
- L'utilizzo minimo di semilavorati e precotti*

*Il nostro motto 'Ristorazione per molti ma sempre grande attenzione alla qualità'  
riassume il nostro costante impegno e ricerca per un prodotto sano ed apprezzato da tutti.*



# CATERING PER AZIENDE

*Le nostre proposte per il catering aziendale nascono da un'esperienza maturata in anni di lavoro a contatto con le realtà artigiane ed industriali, e dall'esigenza di soddisfare le molteplici necessità delle aziende; qualità del cibo, professionalità del servizio e ottimizzazione dei tempi.*

## COLAZIONE

- COFFEE BREAK TRADIZIONALE
- COFFEE BREAK PLUS

3

## BUFFET

- FORMAGGI E SALUMI
- PANINI / TRAMEZZINI
- INSALATONE
- CRUDITÉS
- FINGER FOOD

7

## PRANZO

- ANTIPASTI
- PRIMI
- SECONDI
- CONTORNI
- DESSERTS

13

## LEGENDA



Pasticceria di nostra produzione



Vegetariano



Senza glutine

# COLAZIONI



# COFFEE BREAK

Prima colazione Tradizionale o Plus / Dalle 8:30 alle 10:30

## *Caffetteria*

Caffè / Cappuccino / Macchiato  
Caffè d'orzo / Caffè al ginseng  
Cioccolata calda / Tè

## *Spremute e succhi*

Spremuta d'arancia  
Spremuta di pompelmo  
Succhi di frutta

## *Frutta fresca e composte*

Frutta fresca di stagione  
Insalata di frutta  
Ananas caramellato  
Mele alla cannella  
Purea di mela e banana

## *Le nostre marmellate e miele*

Marmellata alle arance amare,  
ai frutti di bosco, alle albicocche  
Miele di acacia, tiglio, millefiori

## *Biscotteria*

Brutti ma buoni  
Cantucci  
Gialletti

## *L'angolo del pasticcere*

Croissants / Brioches  
Muffins mele e patate  
Torta di carote e frutta secca  
Torta alle noci  
Torta ricotta e canditi





## L'ANGOLO DIETETICO

Latte di soia, di riso, ad alta digeribilità  
 Yogurt magro  
 Marmellate (senza zucchero aggiunto)  
 Blank flakes / Muesli / Fitness

## L'ANGOLO SENZA GLUTINE

Latte di soia, di riso, ad alta digeribilità  
 Yogurt magro  
 Corn flakes / Muesli / Cereali  
 Gallette di riso / Gallette di mais



### *Latte e Yogurt*

Latte intero, parzialmente scremato  
 Selezione di yogurt interi, magri,  
 ai frutti di bosco, all'albicocca

### *Cereali*

Muesli  
 Wheat flave  
 Cereali integrali  
 Blank flakes





# BUFFET



# FORMAGGI E SALUMI

Serviti con pane fresco / Pane integrale / Grissini

## *Formaggi*

Mezzando dolce (Caseificio Pennar, Asiago)

Stravecchio (Caseificio Pennar, Asiago)

Grana (Caseificio Pennar, Asiago)

Emmenthal

## *Formaggi Light*

(calorie per 100 gr)

Ricotta (136)

Philadelphia (160)

Stracchino (175)

Fiocchi di latte (99)

## *Salumi*

Sopressa di Valli del Pasubio

Pancetta arrotolata

Speck

Carne salada

Prosciutto affumicato

con  
**MIELE**  
e  
**MARMELLATE**  
IN ABBINAMENTO



# PANINI

# TRAMEZZINI

Con pane speciale al caramello, pomodoro e spinaci

## *Classici Italiani*

- Bruschetta con pomodoro e basilico (V)
- Piadina con prosciutto cotto e formaggio
- Focaccia alle olive con melanzane marinate e provola affumicata (V)
- Panino integrale con tonno, uova, pomodori e insalata

## *Classici Europei*

### FRANCIA

- Piccola baguette con prosciutto e formaggio
- Croissant con camembert (V)

### GRAN BRETAGNA

- Sandwich con roast beef e salsa di rafano
- Pane integrale con tacchino alle erbe e bacon

### SCANDINAVIA

- Pane di segale con salmone affumicato e aneto
- Pane ai cereali con gamberetti in salsa cocktail

- (V) Mozzarella, pomodoro, insalata, origano
- Prosciutto e funghi
- Prosciutto e peperoni
- Prosciutto crudo, radicchio e Emmenthal
- Tacchino e rucola
- Speck, provola e insalata
- (V) Frittata e verdure grigliate
- (V) Uova e spinaci
- (V) Uova e asparagi
- Uova e gamberetti
- Tonno e cipolline
- Salmone, rucola e pomodoro



# INSALATONE

Servite con pane fresco / Pane integrale / Grissini

MENU  
ESTATE

## *Golosa*

Lattuga, radicchio, peperoni a filetto freschi, mais, tonno all'olio d'oliva, uova sode, wurstel

## ① *Tropicale*

Lattuga, rucola, pomodorini, mozzarelle cigliegina, olive, ananas a cubetti, fragole

## *Ruspante*

Lattuga, fagioli borlotti, cetriolo, patate bollite, filetto di pollo, olive verdi, cubetti di pane croccante

## *Mediterranea*

Insalata gentile, rucola, zucchine julienne, peperoni, gamberetti, cubetti di merluzzo, surimi

## *Sfiziosa*

Lattuga, radicchio, noci, speck a listarelle

MENU  
INVERNO

## *Vegetariana* ①

Insalata gentile, fagiolini, patate lesse, pomodorini, capuccio, Emmenthal

## *Boscaiola*

Insalata gentile, rucola, funghi, pancetta affumicata, formaggio tenero a cubetti, pane abbrustolito

## *Tirolese*

Insalata gentile, arance, olive nere, speck a listarelle, gorgonzola, fontina

## *Grigliata* ①

Radicchio, insalata gentile, uova, mozzarella, peperoni, melanzane e zucchine grigliate

## *Saporita*

Radicchio, insalata gentile, pomodori secchi, melanzane a cubetti, mele, mozzarelline, salmone affumicato

# PIATTI FREDDI

- ① Mozzarella di bufala, pomodoro e pesto di basilico
- Insalata di pesce con filetti di peperoni e capperi
- Bresaola (Valtellina) con rucola e filetti di pompelmo
- Insalata di polpo e patate
- Cous cous di gamberi e piccole verdure
- Sarde in saor
- Prosciutto di San Daniele con melone o fichi



## L'ANGOLO CRUDITÉS

- Insalata indivia, riccia, lattuga, rucola, misticanza di stagione
- Carote alla julienne
- Pomodori a spicchio
- Olive e crostini

### *I Condimenti*

- Olio di oliva
- Sali aromatizzati
- Vinaigrette all'aceto di vino rosso, al balsamico, allo yogurt
- Salsa di senape, tapenad, di olive nere





# FINGER FOOD

*Al bicchierino / Salato e dolce*

Componete gli abbinamenti di finger food che preferite o scegliete tra le 3 composizioni proposte da noi

## 01 <sup>Ⓥ</sup>

Crema fredda di zucchine con chips di parmigiano  
Crema di cavolfiore e spinaci  
Crema fredda di sedano, lattuga e timo  
Pinzimonio di verdure  
Bicchierini di formaggio alla rucola e pinoli

## 02

Insalatina di pollo con pomodorini secchi e basilico  
Mousse di barbabietole ed erbe  
Crema di sedano e noci  
Gazpacho e mozzarella di bufala

## 03

Panna cotta al granchio  
Salmone e arancio al guacamole  
Spuma di carote e cumino  
Bigné alla crema di salmone affumicato  
Bicchierino di insalata caprese

# PRANZI

---



# PRIMO / SECONDO / DESSERT

Componete gli abbinamenti di primi, secondi, contorni e desserts che preferite o scegliete tra le 4 composizioni proposte da noi

MENU  
ESTATE

## 01

Maccheroni al pomodoro fresco con melanzane e mozzarella

Filetto di spigola con patate croccanti  
alla maggiorana e lattuga padellata all'olio di alici

Tiramisù in salsa alle bacche di vaniglia

## 02

Penne padellate con gamberi e zucchine in fiore

Filetto di orata al limone e capperi in fiore

Patate al prezzemolo e timballo di carote e zucchine

Semifreddo di frutta secca alla vaniglia

## 03

Gnocchi di patate al pesto di basilico e fagiolini

Petto di pollo con scamorza e pomodoro  
montato all'olio di basilico

Verdure di stagione glassate

Crème brulée con gelato ai frutti di bosco

## 04

Garganelli agli asparagi e pomodoro

Lombo di vitello in salsa di agrumi

Patate all'origano e zucchine trifolate

Semifreddo al cioccolato e peperoncino





## 01

Fusilli ai carciofi, pomodoro e scaglie di pecorino  
Spiedino di pesce dell'Adriatico all'olio di erbe aromatiche  
Tortino di patate e verdure glassate  
Perfetto alle noci con gelato alla stracciatella

## 02

Maccheroncini con vongole veraci  
Filetto di manzo alle olive nere  
e fondente al pomodoro al rosmarino  
Patate alla pancetta  
Tartelletta di mele con gelato alla cannella

## 03

Gnocchi di patate al sugo di funghi  
Cernia in salsa pepata con pomodorini al forno  
Patate al cerfoglio, broccoli con uvetta e pinoli  
Millefoglie alla crema di vaniglia

## 04

Mezze penne al radicchio di Treviso e speck  
Ossobuco di vitello in germolata  
su tortino di riso giallo al salto  
Muffin di patate, uvetta e mele con crema alla cannella

# DESSERTS



## *L'angolo del pasticciere e torte da credenza*

Torta alle noci  
Torta di mele  
Torta della nonna  
Torta ricotta e canditi  
Crostate con marmellate di stagione  
Strudel di mele  
Strudel di pere e cannella  
Torta di pesche e amaretti  
Macafame

## *La frutta*

Frutta fresca di stagione servita come;  
Macedonia  
Spiedino  
Composizione



# DA BERE

Acqua  
Tè al limone  
Tè alla pesca  
Coca Cola  
Aranciata  
Chinotto

## *I vini*

*Cantina Bellia (Portogruaro, Ve)*

Prosecco  
Chardonnay  
Pinot grigio  
Raboso  
Verduzzo dorato

## *Le caraffe*

*Analcoliche*  
Mela verde  
Tropical  
Arancia rossa

*Alcoliche*  
Bellini  
Spritz Aperol  
Martini dry





[www.edelweisscatering.it](http://www.edelweisscatering.it)