

# LA CERINELLA

Azienda familiare nel cuore della **Maremma**, tra il **Monte Amiata** e le **Terme di Saturnia**, che si è evoluta negli anni attraverso tre declinazioni:

**ALBERGO A KM 0, BIO RISTORANTE,  
CATERING – WEDDING PLANNING & EVENT.**

Una realtà che da 1972 fonda la propria filosofia sul rispetto dei clienti, dell'ambiente e del lavoro.

Cerinella catering - wedding planning & event

**Cerinella catering – wedding planning & event** nasce dalla passione, determinazione e professionalità della mia famiglia e dei nostri preziosi collaboratori. Dopo anni di gestione familiare dell'Albergo Ristorante a Petricci, in provincia di **Grosseto**, nel cuore della **Maremma** toscana, abbiamo aperto l'attività del catering specializzandoci nell'organizzazione di eventi e matrimoni. Abbiamo costruito un gruppo di lavoro di persone appassionate e competenti.

Per questo realizzeremo il vostro evento in Toscana con la dedizione che solo una famiglia può mettere nel lavoro. Scegliendo prestigiose **location** in Toscana tra le **Terme di Saturnia**, la **Maremma**, la **Val d'Orcia** e il **Monte Amiata**, in cui potrete godere dell'atmosfera che solo questa terra possiede, di una calda accoglienza e dell'ottima cucina fatta con ingredienti genuini e vini eccellenti.

Ci occuperemo dell'organizzazione di tutto il vostro evento con la professionalità e la passione che lo contraddistinguono. Daremo forma al vostro progetto, seguendone ogni aspetto, ogni esigenza. I punti di riferimento saranno le vostre esigenze e il vostro budget, al resto, ci penserà il vostro personale coordinatore. Un evento riuscito è fatto di dettagli. Accortezze che vi ricorderanno il vostro giorno, particolari inediti solo per voi e per coccolare i vostri ospiti, per questo sarete seguiti in ogni passo, perché nulla possa essere lasciato al caso.

Seguiremo ogni aspetto dell'organizzazione del vostro evento tra le Province di **Grosseto** e **Siena**, e un responsabile sarà presente in ogni momento per coordinare tutti i servizi e assicurarsi che tutto venga svolto secondo i vostri desideri, in modo che possiate godervi giorni indimenticabili, senza nessun pensiero.

## Il nostro menù matrimonio

I nostri menù sono composti da 4 momenti:

- Aperitivo
- Menù
- Dolci
- Bevande

Per ognuno di essi avrete diversi formati fra cui scegliere, in ogni menù è compreso l'apparecchiatura e la seduta. Sono compresi anche l'allestimento con vetri e specchi dell'isola dei dolci e di quella di confetti, il caffè, l'amaro. Le bevande sono illimitate. A tutti gli sposi offriamo un soggiorno di una notte nella nostra wedding room, da usare entro l'anno dalla data del matrimonio. Per conoscere il costo totale sarà sufficiente sommare i costi delle singole voci.

## L'Aperitivo

I nostri aperitivi hanno 4 formati: small, medium, large e extra large. Variano la qualità, la quantità dei cibi e la durata dell'aperitivo. Ad ognuno di essi potrete abbinare vini e spumanti diversi.

Small

Durata 30 minuti

€ 10.00

- Tartine Londra

- Pane di segale, salmone, mousse di robiola di capra e uova di salmone
- Cous Cous di verdure croccanti
- Frittelle di baccalà
- Bocconcini di caprino al sesamo e al papavero
- Verdure in tempura
- Insalata di farro con bufala e pomodorini al profumo di basilico
- Insalata mediterranea con misticanza, cipolla, olive , formaggio morbido e origano

Medium

Durata 45 minuti

€ 15.00

- Pane di segale, salmone, mousse di robiola di capra e uova di salmone
- Cous Cous di verdure croccanti
- Frittelle di baccalà
- Bocconcini di caprino al sesamo e al papavero
- Verdure in tempura
- Insalata di farro con bufala e pomodorini al profumo di basilico
- Insalata mediterranea con misticanza, cipolla, olive , formaggio morbido e origano
- I salumi classici della tradizione Toscana, soppressata, prosciutto toscano, salame, finocchiona, capocollo
- Accompagnamento dei salumi con i pani e le schiaccie, pane toscano con lievito madre, pane di segale, panini al latte, rosette, schiaccie morbide, schiaccie secche
- Piccola caponata di melanzane
- Bruschette e crostini della tradizione
- Involtini di verdure grigliate

Large

Durata 60 minuti

€ 20.00

- Pane di segale, salmone, mousse di robiola di capra e uova di salmone
- Cous Cous di verdure croccanti
- Frittelle di baccalà
- Bocconcini di caprino al sesamo e al papavero
- Verdure in tempura
- Insalata di farro con bufala e pomodorini al profumo di basilico
- Insalata mediterranea con misticanza, cipolla, olive , formaggio morbido e origano
- I salumi classici della tradizione Toscana, soppressata, prosciutto toscano, salame, finocchiona, capocollo
- Accompagnamento dei salumi con i pani e le schiaccie, pane toscano con lievito madre, pane di segale, panini al latte, rosette, schiaccie morbide, schiaccie secche
- Piccola caponata di melanzane
- Bruschette e crostini della tradizione

- Involtini di verdure grigliate
- Pinzimonio di verdure
- Piccola parmigiana di melanzane
- Insalata di farro con sedano croccante, gamberi e fagioli del purgatorio
- Polpette di sarde con uvetta e pinoli

Extra large

Durata 75 minuti

€ 25.00

- Pane di segale, salmone, mousse di robiola di capra e uova di salmone
- Involtini di verdure grigliate
- Tortini di verdura e pasta brisè (secondo stagione)
- Sformatini di verdura
- Frittelle di baccalà
- Verdure in tempura
- Bocconcini di caprino al sesamo e al papavero
- Cous Cous di verdure croccanti
- Cous cous di calamaretti, olive nere e pomodorini
- Pinzimonio di verdure
- Spiedino di hamburger
- Piccola caponata di melanzane
- Bruschette e crostini della tradizione
- Insalata mediterranea con misticanza, cipolla, olive , formaggio morbido e origano
- Polpette di sarde con uvetta e pinoli
- Selezione affinamento di formaggi dell'Amiata (pecora, capra, mucca)
- I salumi classici della tradizione Toscana, soppressata, prosciutto toscano, salame, finocchiona, capocollo
- Accompagnamento dei salumi con i pani e le schiaccie, pane toscano con lievito madre, pane di segale, panini al latte, rosette, schiaccie morbide, schiaccie secche
- Piccola parmigiana di melanzane
- Rosette al lampredotto e salsa verde, con la trippa e coi nervetti. Dalla più rigorosa tradizione Toscana.

### **I menù**

i nostri menù sono in tre formati, small, medium e large.

I piatti dei menù più piccoli possono sostituire quelli dei menù più grandi, non viceversa.

Ogni menù, su richiesta può essere personalizzato.

Small one: € 30.00

- Tortino di zucchine con pane croccante, olio al basilico, pinoli tostati e pomodorini confit
- Risotto: carnaroli di Maremma con spumante, erbe fresche e fonduta di pecorino
- Paccheri di farina bio e antica, della Val d'Orcia con ricotta di pecora setacciata e pomodoro fresco piccante

- Arrosto di vitellone bio, (affettato in sala, show cooking) con patate al rosmarino

Small two: € 30.00

- Tortino di frittata al tartufo con cipolle caramellate
- Risotto: carnaroli di Maremma con porcini dell' Amiata e fegatini
- Reginette di farina bio e antica, della Vald'Orcia con insalata di carciofi alla menta e gallina
- Crudo e cotto di vitellone bio, carpaccio con mix di germogli e citronette, tagliata con olio crudo, sformatino di spinaci e misticanza di verdure crude

Medium one € 35.00

- Tartare di vitellone bio con zucchine croccanti, citronette e sfoglia al papavero
- Decostruzione di gaspacho al mare. Gelatina di pomodoro, verdure croccanti, calamari
- Gnocchetti di patate Toscane, con ragù bianco di maiale, zucchine, fiori e timo
- Risotto: carnaroli di Maremma con verdure di stagione e scaglie di pecorino
- Filetto di maialino in crosta di erbe e sesamo con ratatouille di verdure e sformatino di spinaci

Medium two € 35.00

- Finocchiona, cacio e purea di pere al miele con cialda di pane croccante
- Carpaccio di lardo con zucchine e citronette, con pane di segale croccante
- Paccheri di farina bio e antica, della Val d'Orcia con ricotta di pecora setacciata e pomodoro fresco piccante
- Pappardelle di farina integrale con ragù d'anatra al rosmarino
- Agnello al forno in crosta di pane e erbe, con patate al rosmarino e misticanza di insalata e verdure

Large one € 45.00

- Tortino di zucchine con pane croccante, olio al basilico, pinoli tostatati e pomodorini confit
- Zuppetta calda di patate e polpetti con olive e prezzemolo
- Risotto nero: carnaroli di maremma con seppioline e inchiostro
- Tortelli di melanzane con riduzione di pomodoro e pinoli croccanti
- Pescatrice all'acquapazza con le sue verdure
- Arrosto di vitellone bio, (affettato in sala, show cooking) con patate al rosmarino

Large two € 45.00

- Carpaccio di lardo con zucchine e citronette, con pane di segale
- Tortino caldo di melanzane e bufala, con capperi e basilico croccante
- Tagliolini verdi di ortica con pomodoro fresco e scaglie di pecorino
- Tortelli di ricotta e ortica con tartufo estivo
- Barbeque, carni di maiale e di agnello dell'Appennino
- Fiorentina di Maremmana bio sulla brace (show cooking: le fiorentine vengono portate in sala sulla pietra ollare e sporzionate)
- Misticanza e patate al rosmarino

### **Dolcetti & wedding cake**

La proposta dolci è in 4 formati, small, medium, large e extra large.

Small

€ 10.00

- Sorbetto al limone con frutti di bosco
- Torta nuziale a scelta fra: Torta di frutta, Torta italiana con chantilly, pan di Spagna e panna, Tiramisù

Medium

€ 15.00

- Sorbetto al limone con frutti di bosco
- Isola dei dolci
- Torta nuziale a scelta fra: Torta di frutta, Torta italiana con chantilly, pan di spagna e panna (a piani), Millefoglie

Large

€ 20.00

- Sorbetto al limone con frutti di bosco o isola della frutta
- Isola dei dolci
- Isola dei confetti
- Torta nuziale a scelta fra: Torta di frutta, Torta italiana con chantilly, pan di spagna e panna (a piani), Millefoglie, Monoporzioni a tavola, Wedding cake in pasta di zucchero (con i gusti delle classica pasticceria italiana)

Extra large

€ 25.00

- Sorbetto al limone con frutti di bosco
- Isola della frutta
- Isola dei dolci
- Isola dei confetti
- Isola delle praline
- Torta nuziale a scelta fra: Torta di frutta, Torta italiana con chantilly, pan di spagna e panna (a piani), Millefoglie, Monoporzioni a tavola, Wedding cake in pasta di zucchero (con i gusti delle classica pasticceria italiana)

## **Bevande**

La proposta bevande da abbinare all'aperitivo, al menù e al dolce è in 5 formati: small, medium, large, extra large e extra extra large. Qualunque formato scegliate la quantità è illimitata.

Small

€ 10.00

Aperitivo:

Prosecco, acqua naturale e frizzante, succo d'arancia, spritz

A tavola:

Sangiovese, Il Canneto, Fattoria Mantellassi

Trebbiano Toscano, Vermentino, Sauvignon, Sasso Bianco, fattoria Mantellassi

Moscato d'Asti, La Morandina

Medium

€ 15.00

Aperitivo:

Prosecco, acqua naturale e frizzante, succo d'arancia, spritz

A tavola:

Montecucco DOC BIO, Orto di Boccio, Villa Patrizia

Vermentino IGT Maremma, Guazza, Poggio Argentiera

Moscato d'Asti, La Morandina

Large

€ 20.00

Aperitivo:

Spumante Toscano, metodo charmat, Fattoria Mantellassi , acqua naturale e frizzante, succo d'arancia,  
Spritz

A tavola:

Morellino di Scansano DOCG BIO, Lorneta, Villa Patrizia

Malvasia, Procanico e Sauvignon, Sciamareti, Villa Patrizia

Moscato d'Asti, La Morandina

Extra large

€ 25.00

Aperitivo:

Spumante Toscano, metodo charmat, Fattoria Mantellassi , acqua naturale e Frizzante, succo d'arancia,  
Spritz

A tavola:

Rosso di Montalcino, Val di Cava

IGT Maremma Ansonica / Vermentino, Fonte 40, Poggio Argentiera

Moscato d'Asti, La Morandina

Extra extra Larg

€ 40.00

Aperitivo:

Spumante Toscano, metodo charmat, Fattoria Mantellassi , acqua naturale e frizzante, succo d'arancia,  
Spritz

A tavola:

Brunello di Montalcino, Val di Cava

Ansonica, IGT Maremma Toscana, Bucce, Poggio Argentiera

Moscato d'Asti, La Morandina

### **Servizi extra**

I servizi extra possono essere aggiunti a qualunque tipo di menù

**Carrello vintage dei gelati:** golosi con gelato con 4 gusti scelti da voi. Costo su richiesta.

### **Angolo dei confetti**

€ 5,00

4 tipi di confetti, dei quali, uno classico con la mandorla, compresi di allestimento in ciotole di vetro, bigliettini a tema, conetti, biscottini in tinta a tema.

#### **Isola della frutta**

€ 5,00

Frutta fresca di stagione, frutta tropicale, giochi, spiedini. Compreso di allestimento.

#### **Isola dei dolci**

€ 8,00

Tavolo allestito con dolci di nostra produzione formato mignon: crostata, biscottini, bignè, panna cotta, cup cake, tiramisù, macarons.

#### **Isola del cioccolato, dei rum, delle grappe invecchiate e del cognac**

€ 12,00

Una selezione del miglior cioccolato Amedei, maestri cioccolatieri toscani. Una degustazione con 2 tipi di rum, 2 grappe toscane invecchiate e un eccellente cognac maremmano.

#### **Open bar**

La proposta open bar è in 4 formati: small, medium, large e extra large. Qualunque formato scegliate la quantità è illimitata per la durata indicata. L'inizio dell'open bar avviene entro la mezzanotte, il conteggio della durata non verrà comunque computato oltre questo limite. Il servizio per motivi di logistica e di sicurezza viene effettuato con bicchieri a perdere.

Small

Durata 3 ore

€ 15.00

4 cocktail, birra, patatine, noccioline, snack salati.

Medium

Durata 4 ore

€ 20.00

5 cocktail, birra, patatine, noccioline, snack salati, spiedini di frutta.

Large

Durata 5 ore

€ 25.00

6 cocktail, birra, vino bianco e rosso, prosecco, patatine, noccioline, snack salati, spiedini di frutta, schiaccie ripiene, mini panini.

Extra large

Durata 5 ore

€ 30.00

7 cocktail, birra, vino bianco e rosso, prosecco, patatine, noccioline, snack salati, spiedini di frutta, schiaccie ripiene, mini panini, pizza calda a metà servizio.

I cocktail possono essere scelti dalla seguente lista: negroni, spritz, cuba libre, gin lemon, gin and tonic, mojito, sangria, caipiroska, caipirinha, tequila sun rise.

### **Bambini**

0-3 anni: gratuiti.

4-12 anni: 50% di sconto.

Menù bambini: 1 piatto unico (pasta al ragù o al pomodoro/ pollo e patatine / hamburger e patatine / pizza) + dessert + acqua e una bibita: € 12.00 pp.

### **Non incluso:**

Trasporto e servizio facchinaggio: da € 250,00. Il costo varia in base alla location scelta.

Affitto cucina (se necessario)

Coperture:

Tensostruttura: da € 300,00 + trasporto e iva

Ombrelloni: € 55,00 al pezzo + trasporto

- Tutti i servizi possono essere personalizzati in base alle esigenze e al budget dei clienti. Vi preghiamo di [contattarci](#) con la vostra richiesta.

### **Assaggio menù:**

Il costo per l'assaggio menù prima della conferma è di € 25,00 a persona (menù e vini). Il costo sarà rimborsato in caso di conferma.