



Loughi

TAKE AWAY

MENU
TAKE AWAY



PRENOTAZIONI:

chiamaci allo **035 958966**

dal Lunedì al Sabato:

mattino 08.30 -12.30 / pomeriggio 14.30 -18.30

oppure mandaci una mail a

asporto@longhibanqueting.it

RITIRO:

dal Lunedì al Sabato:

mattino 08.30 -12.30 / pomeriggio 14.30 -18.30

Domenica: solo mattino 10.30 -11.00

PRESSO LA NOSTRA SEDE IN:

Via Bergamo, 28 - San Paolo d'Argon (Bg)



BANQUETING

TUTTA LA QUALITÀ LONGHI A CASA TUA!

Longhi Banqueting, azienda leader nel settore dei ricevimenti e dell'organizzazione di eventi, è una **realtà consolidata** e conosciuta in tutto il territorio lombardo, con un organico di circa cinquanta persone e in **continua crescita**. Una **tradizione** di qualità che continua nel tempo, caratterizzata sin dal 1982 dalla **passione** per la cucina e dal forte **dinamismo** imprenditoriale.

Primo menù della famiglia

1



L'ANTIPASTO

(elegante piatto trasparente singolo per ogni ospite)

- “Prato” di misticanze fresche
- Prosciutto crudo di Parma, coppa piacentina e salame nostrano
- Rosellina di sandwich
- con tonno, crudité di verdure, mais e fontina
- Biscotto salato moderno
- con spuma di prosciutto cotto e olive verdi

I PRIMI PIATTI

(in vaschette monouso pronti da infornare)

- Crepes delicate al prosciutto cotto e formaggio
- Tortelli di pasta fresca allo speck con vellutata alle noci

IL SECONDO PIATTO

(in vaschette monouso pronto da infornare)

- Scamoncino di vitello cotto rosa con patate al sale aromatico



20,00 € A PERSONA

(Ordine minimo: 2 menu, stampa menù con dedica omaggio)

Secondo menù della famiglia

2



GLI ANTIPASTI *(forniti su eleganti vassoi argentati con coperchio)*

- Prosciutto crudo di Parma, coppa piacentina e salame nostrano
- Biscotto salato moderno con spuma di prosciutto cotto e olive verdi
- Rosellina di sandwich con tonno, crudité di verdure, mais e fontina
- Cocktail di gamberetti con salsa rosa e paprika dolce in monoporzione
- Insalata di mare con ortaggi all'agrodolce in monoporzione

I CALDI *(in vaschette monouso pronti da infornare)*

- Panzerotti al pomodoro e mozzarella
- Olive ripiene all'ascolana
- Arancini di riso allo zafferano

I PRIMI PIATTI *(in vaschette monouso pronti da infornare)*

- Lasagne di pasta fresca all'uovo con ortaggi freschi e Asiago d.o.p.
- Ravioloni con farcia di branzino e salsa ai frutti di mare profumata al prezzemolo

IL SECONDO PIATTO *(in vaschette monouso pronto da infornare)*

- Morbido di vitello cotto rosa, salsa "crema al latte", savarin croccanti di polenta taragna e ortaggi di stagione

25,00 € A PERSONA

(Ordine minimo: 2 menu, stampa menù con dedica omaggio)



GLI ANTIPASTI *(forniti su eleganti vassoi argentati con coperchio)*

- Plateau di salumi tipici della tradizione
- Trancetto di formaggella Valcavallina semistagionata con confettura di fichi
- Biscotto salato moderno con spuma di prosciutto cotto e olive verdi
- Gli affumicati di spada, tonno e salmone con misticanze e arancia candita
- Cocktail di gamberetti con salsa rosa e paprika dolce in monoporzione
- Insalata di mare con ortaggi all'agrodolce in monoporzione

I CALDI *(in vaschette monouso pronti da infornare)*

- Quiche di pasta fillo alle verdure fresche
- Panzerotti al pomodoro e mozzarella
- Olive ripiene all'ascolana e Arancini di riso allo zafferano

I PRIMI PIATTI *(in vaschette monouso pronti da infornare)*

- Lasagne di pasta fresca all'uovo con melanzane e ragoût di crostacei
- Crepes alla vellutata di asparagi verdi e formaggio tipico Branzi

I SECONDI PIATTI *(in vaschette monouso pronto da infornare)*

- Trancio di cernia al forno in guazzetto con pomodorini Pachino, patate, olive taggiasche e crostone di pane croccante all'extravergine di oliva
- Medaglioni di vitello nella sua glassa, trifolata di funghi porcini e tortino di patate al latte

30,00 € A PERSONA

(Ordine minimo: 2 menu, stampa menù con dedica omaggio)

Il menù dei ragazzi



- Brioches salate al cotto e mozzarella
- Pizzetta di pane margherita
- Lasagne di pasta fresca con ragoût alla bolognese
- Nuggets di pollo con crocchette di patate
- Mini donuts glassato

10,00 € A BAMBINO

Il menù per due



L'ANTIPASTO *(in moderno bicchiere)*

- La nostra "catalana" di seppie e gamberi

IL PRIMO PIATTO *(in vaschetta monouso pronto da infornare)*

- Tortino di riso
al Curtefranca rosso e mirtilli con crema al mascarpone

IL SECONDO PIATTO *(in vaschetta monouso pronto da infornare)*

- Filetto di San Pietro dorato
con sfornato alle carote e crema allo zafferano

IL DESSERT

- Mini cake alla crema chantilly

INCLUSI NEL MENU:

- Le bollicine, la stampa del menù con i vostri nomi
e l'omaggio per la tavola

50,00 € A COPPIA

(Kit vendibile solo per multipli di 2 persone)

Le proposte a buffet



LA MERENDA DEI PICCOLI

I finger sono forniti su moderni vassoietti cartonati neri.

La fornitura prevede n.1 pezzo a persona per ogni voce del menu.

- Cubo di focaccia all'extravergine con cotto e fontina
- Bottoncino di pane al latte con salame
- Pizzetta di pane con pomodoro e mozzarella
- Tartina di pane bianco alla nutella
- Biscotti sabbiosini al cioccolato
- Margherite zuccherate

4,00 € A BAMBINO (Ordine minimo: 6 menu)

LA MERENDA DEI GRANDI

I finger sono forniti su moderni vassoietti cartonati neri.

La fornitura prevede n.1 pezzo a persona per ogni voce del menu.

- Bouclè royale vegetariano
- Tartina classica con mousse di formaggi dolci
- Mini biscuit moderno con crema di gorgonzola e noci
- Baby tramezzino di pane bianco con vitello tonnato leggero
- Bottoncino di pane al latte con salame nostrano e salsa tartara
- Cubo di focaccia all'extravergine con bresaola della Valtellina e robiola
- Tagliata di frutta fresca al bicchiere (con spillone)
- Piccola pasticceria assortita
- Biscotteria di credenza

9,00 € A PERSONA

(Ordine minimo: 6 menu)

IL MENÙ DEI RAGAZZI A BUFFET

- Brioches salate al cotto e mozzarella
- Pizzetta di pane margherita
- Bottoncino di pane al latte con salame
- Trancetto di focaccia al cotto e fontina
- Bottoncino con mini milanese di pollo, maionese e mozzarella
- Mini donuts glassato imbustato singolo

7,00 € A RAGAZZO

WEDDING COCKTAIL O ELEGANTE BREAK

I finger sono forniti su eleganti vassoi argentati.

La fornitura prevede n.1 pezzo a persona per ogni voce del menu.

- Tartina classica con mousse di formaggi dolci
- Tartina classica con spuma di prosciutto cotto
- Baby tramezzino di pane bianco vegetariano alle zucchine
- Bottoncino di pane al latte con salame e salsa tartara
- Cubo di focaccia all'extravergine con bresaola della Valtellina e robiola
- Piccola pasticceria assortita (2 a persona)
- Biscotteria di credenza

5,50 € A PERSONA

(Ordine minimo: 8 menu)

Le proposte a buffet



PRANZO O CENA A BUFFET

Gli antipasti sono forniti su eleganti vassoi argentati con coperchio. Plateau royale con prosciutto crudo di Parma e speck tirolese

- Sfoglia di sandwich con crudités di verdure, mais e germogli di soia
- Biscotto salato moderno con spuma di prosciutto cotto e olive verdi
- Morbido di pollo
con insalata di sedano, scaglie di grana, misticanze e funghi
- Bicchierino con bavarese al Parmigiano e glassa di balsamico
- Bicchierino con cocktail di gamberi in salsa americana
- Gli affumicati di spada, tonno e salmone
con misticanze e arancia candita
- Plateau royale di formaggi tipici
con gherigli di noci e confettura di fichi
- Zucchine, melanzane, peperoni e pomodori alla griglia
con bagnetto alle erbe
- Olive ripiene all'ascolana (in vaschetta monouso pronte da infornare)

I PRIMI PIATTI *(in vaschette monouso pronti da infornare)*

- Manicaretti di pasta fresca all'uovo
con erbette scottate e ricotta vaccina su ragoût bianco di verdure
- La nostra parmigiana di melanzane
con coulis di S. Marzano e basilico ligure

LA FRUTTA E IL DOLCETTO

- Tagliata di frutta fresca al bicchiere (con spillone)
- Bicchierino con crema al mascarpone e gelé al caffè

25,00 € A PERSONA

(Ordine minimo: 6 menu)

I finger sono forniti su moderni vassoietti cartonati neri.
La fornitura prevede n.1 pezzo a persona per ogni voce del menu.

- Bouclé royale vegetariano
- Tartina classica con mousse di formaggi dolci
- Mini biscuit moderno con crema di gorgonzola e noci
- Mini biscuit con spuma di prosciutto cotto e mascarpone
- Baby tramezzino di pane bianco vegetariano alle uova
- Baby tramezzino di pane bianco con prosciutto di tacchino in salsa tonnata
- Brioche salata con speck della Val Venosta e burro leggermente salato
- Bottoncino con mini milanese di pollo alla caprese e pomodoro confit
- Pizzetta di pane con pomodoro e mozzarella
- Trancetto di formaggella Valcavallina semistagionata con confettura di fichi

I CALDI *(in vaschette monouso pronti da infornare)*

- Olive ripiene all'ascolana
- Panzerotti alla caprese
- Mini arancini di riso allo zafferano

LE MONOPORZIONI

- Bicchierino con bavarese al Parmigiano e glassa di balsamico
- Bicchierino con cocktail di gamberi in salsa americana
- Tagliata di frutta fresca al bicchiere (con spillone)

15,00 € A PERSONA

(Ordine minimo: 6 menu)

Aperitivi



APERITIVO CLASSICO

I finger sono forniti su moderni vassoietti cartonati neri.
La fornitura prevede n.1 pezzo a persona per ogni voce del menu.

- Mini biscuit moderno con crema di gorgonzola e noci
- Mini biscuit con spuma di prosciutto cotto e mascarpone
- Baby tramezzino di pane bianco con prosciutto di tacchino in salsa tonnata
- Trancetto di formaggella Valcavallina semistagionata con confettura di fichi
- Brioche salata con speck della Val Venosta e burro leggermente salato
- Bottoncino con mini milanese di pollo alla caprese e pomodoro confit
- Pizzetta di pane con pomodoro e mozzarella



6,00 € A PERSONA

(Ordine minimo: 6 menu)

APERITIVO RINFORZATO

I finger sono forniti su moderni vassoietti cartonati neri.
La fornitura prevede n.1 pezzo a persona per ogni voce del menu.

- Bouclè royale vegetariano
- Tartina classica con mousse di formaggi dolci
- Mini biscuit moderno con crema di gorgonzola e noci
- Mini biscuit con spuma di prosciutto cotto e mascarpone
- Baby tramezzino di pane bianco con prosciutto di tacchino e rucetta
- Baby tramezzino di pane bianco con zucchine grigliate e Asiago DOP
- Brioche salata con speck della Val Venosta e burro leggermente salato
- Bottoncino con mini milanese di pollo alla caprese e pomodoro confit
- Trancetto di formaggella Valcavallina semistagionata con confettura di fichi
- Cubo di focaccia all'extravergine con bresaola della Valtellina e robiola
- Pizzetta di pane con pomodoro e mozzarella
- Olive ripiene all'ascolana
(n.3 a persona, in vaschette monouso pronte da infornare)

12,00 € A PERSONA

(Ordine minimo: 6 menu)



ANTIPASTI

Sormontè solo terra in scatola regalo	€ 27.00 cad.
Sormontè dalla "terra al mare" in scatola regalo	€ 30.00 cad.
Sormontè solo pesce in scatola regalo	€ 33.00 cad.
Mini tartine assortite (conf. da 30 pezzi)	€ 21.00 cad.

PRIMI PIATTI

Primo piatto freddo (es. riso freddo su vassoio cartonato)	€ 3.00 porz.
Primo piatto caldo (es. lasagnetta in vaschette da forno)	€ 5.00 porz.
Spiedini di frutta fresca grossi	€ 2.00 cad.
Bicchiere di frutta fresca tagliata	€ 2.00 cad.

LE NOSTRE DOLCEZZE

Il tiramisù, lampone, spuma al cioccolato bianco

Confezione da 12 bicchierini	€ 12.00 cad.
Confezione da 6 bicchierini	€ 9.00 cad.
Torta per ricorrenza + 2 pasticcini a persona	€ 4.00 pers.
Ostia con foto/disegno da posizionare su torta	€ 7.00 cad.
Dolce al piatto (come al ristorante)	€ 4.50 cad.
<i>Bavarese al cioccolato bianco/fondente con frutta fresca e la sua salsa</i>	



Servizio noleggio

VUOI GODERTI LA FESTA? I PIATTI LI LAVIAMO NOI!

Piatti piani , cesta da 32 pezzi	€ 12.00
Piattini piccoli , cesta da 32 pezzi	€ 12.00
Flûte in cristallo , cesta da 36 pezzi	€ 12.00
Calici vino rosso in cristallo, cesta da 36 pezzi	€ 12.00
Calici vino bianco in cristallo, cesta da 36 pezzi	€ 12.00
Tumbler acqua in cristallo, cesta da 25 pezzi	€ 9.00
POSATE:	€ 0.40 cad.
Forchette, coltelli, forchettina dolce, cucchiaio dolce, cucchiaino caffè	
Tovaglie in stoffa quadrate, 180x180	€ 4.00 cad.
Tovaglie in stoffa rotonde (diam. 3mt)	€ 10.00 cad.
Tovaglie in stoffa rotonde (diam. 3mt) + coprimacchia	€ 13.00 cad.
Tovaglioli in stoffa	€ 0.40 cad.
Sedie thone	€ 2.50 cad.
Vestine per sedie thonet	€ 2.50 cad.
Tavoli rotondi cm 160 da 8/10 posti	€ 9.00 cad.
Tavoli rotondi cm 120 da 6 posti	€ 7.00 cad.
Tavoli rettangolari cm 180x90 da 8 posti	€ 8.00 cad.
Armadio Elettrico Termoport 3000	€ 95.00 cad.
Armadio Elettrico Termoport 1600	€ 70.00 cad.
Ghiaccio sottovuoto, sacco da 8kg	€ 12.00 cad.

RITIRO PRESSO LA NOSTRA SEDE.

Eventuale consegna e/o ritiro da quotare secondo località.



Longhi

BANQUETING

Via Bergamo, 28
24060 S. Paolo d'Argon (Bg)
t. 035 958966
info@longhibanqueting.it
www.longhi.srl