



## Listino Prezzi Servizio Catering

listino prezzi contatti: 329.75.32.210 - mail: [ilcateringroma@gmail.com](mailto:ilcateringroma@gmail.com)

[MENU APERITIVI](#)

[MENU RINFRESCHI](#)

[MENU FINGER FOOD](#)

[MENU COFFEE BREAK](#)

[MENU MENSA AZIENDALE](#)

[MENU CESTINI LUNCH BOX](#)

**I nostri Menu Catering garantiscono un assaggio o un pezzo a persona ad ogni portata**

### **LISTINO PREZZI CATERING ROMA**

buffet coffee break light lunch vegetariano vegano matrimoni eventi aziendali.

Alla prenotazione 50% di anticipo e saldo 7 gg. prima della data dell'evento.

**Se vuoi consegna del Catering a domicilio 50€**

Il Listino Prezzi Catering a domicilio Roma cerimonie, aperitivi, coffee break, finger food, eventi aziendali, listino prezzi catering Roma RM, Catering Roma Nord, sede del Catering Roma da Nord a Sud.

**Iva esclusa (iva al 10%) e bevande e servizio esclusi.**

---

---

## **Menu Roma 1 13.00€ per piccoli rinfreschi**

### **aperitivo**

Minimo 30 persone

- Trancetti di Pizza bianca con mortadella igp di Bologna
- Sandwich di Focaccia genovese con patè di olive
- Pizzette bianche Farcite al pomodoro fresco
- Bottoncini al salame e insalata riccia
- Mini bignè con crema al mascarpone, tonno e prezzemolo
- Crostini con mousse di prosciutto cotto e semi di sesamo
- Bruschettine con cream cheese di pomodori secchi

**Se ne hai necessità, potrai aggiungere:** acqua naturale e gassata + coca cola o pepsi + vino bianco o rosso (una bottiglia da 0,75 lt per ogni 4 persone) + piatti + bicchieri + posate + tovaglioli tutto in monouso.

Per avere maggiori informazioni [CLICCA QUI](#) oppure [Invia un messaggio con WhatsApp](#)

---

---

## **Menu Roma 2 14.50 € perfetto per piccole feste tra amici o per eventi aperitivo inaugurazioni locali e attività**

Minimo 30 persone

- *Trancetti di Focaccia con mortadella*
- 
- *Mini bignè con mousse di crema al mascarpone, tonno e prezzemolo*
- *Pizzette bianche*
- *Crostini con cream cheese al formaggio*
- *Spiedini formaggio, pomodorini e olive verdi*
- *Bottoncini all'olio farciti*

- *Couscous pomodoro (o tex mex \*piccante) Prosciutto cotto e rosmarino o Lonzino con rucola*
- *Bocconcini di modena igp di bologna tartufata  
Quadrotti di pizza bianca alla nutella con zucchero a velo  
Pane*

**Se ne hai necessità, potrai aggiungere:** acqua naturale e gassata + coca cola o pepsi + vino bianco o rosso (una bottiglia da 0,75 lt per ogni 4 persone) + piatti + bicchieri + posate + tovaglioli tutto in monouso.

Per avere maggiori informazioni [CLICCA QUI](#) oppure [Invia un messaggio con WhatsApp](#)

---

---

## **Menù Roma 2a 15.50€ prezzo contenuto feste di qualsiasi tipo**

Minimo **40** persone

*Bottoncini farciti salame e insalata riccia*

*Spicchi focaccia con mortadella*

*Pizzette bianche con verdure ripassate in padella*

*Mini spiedini con ciliegine di latte e pachino*

*Insalata di riso o*

*fusilli pesto e pomodorini o*

*pennette aglio e olio con pomodorini e cubetti prosciutto cotto*

*Arista al forno con piselli saltati o*

*Arista al forno con patate e rosmarino o*

*Polpettone e melanzane grigliate*

*Pane*

**Se ne hai necessità, potrai aggiungere:** acqua naturale e gassata + coca cola o pepsi + vino bianco o rosso (una bottiglia da 0,75 lt per ogni 4 persone) + piatti + bicchieri + posate + tovaglioli tutto in monouso

Per avere maggiori informazioni [CLICCA QUI](#) oppure [Invia un messaggio con WhatsApp](#)

---

---

listino prezzi catering Roma

## **Menù Roma 3 16.90€ per festeggiare battesimi comunioni**

### **o feste di qualsiasi tipo**

Minimo 30 persone

#### **antipasti**

- Stecchinati di focaccia farcita con pomodori e pesto
- pizza bianca farcita con mortadella
- Spiedini pomodorini e formaggio
- Affettati di ungherese e cotto
- Ciliegine di latte
- Ricotta con miele e sesamo

#### **un primo a scelta tra:**

- Pasticcio di pasta con ragu e besciamella
- Farfalle con pesto e pomodorini (fredde)
- Pasta alla Norma
- Cous Cous con verdure scottate
- Insalata di riso
- Pasta Pesto di Basilico Melanzane e Scaglie di Grana
- Pasta Zucchine Limone e Menta

#### **un secondo a scelta tra:**

- Polpettine di manzo e suino al limone
- arista al forno all'arancia o o con salsa tonnata
- arista con crema di riso limone e curcuma

#### **due contorni**

- Melanzane grigliate con pangrattato tostato alle erbe
- Insalata mille colori con fagioli rossi e pompelmo rosé

- Pane
- **Pane** **Se ne hai necessità, potrai aggiungere:** acqua naturale e gassata + coca cola o pepsi + vino bianco o rosso (una bottiglia da 0,75 lt per ogni 4 persone) + piatti + bicchieri + posate + tovaglioli tutto in monouso. **Per avere maggiori informazioni [CLICCA QUI](#) oppure [Invia un messaggio con WhatsApp](#)**

●

- 
- 
- **Menu 3a 16.90€ antipasti, secondi e dolci**

Minimo 30 persone

- Pizzette rosse
- pizzette bianche
- Focaccia farcita
- Tramezzini
- Spiedini pomodorini e formaggi
- 2 tipi torte rustiche
- Affettati misti
- girelle frittata prosciutto e formaggio
- Polpettine bianche ( non con sugo)
- Brownies
- Bignè alla crema

**Se ne hai necessità, potrai aggiungere:** acqua naturale e gassata + coca cola o pepsi + vino bianco o rosso (una bottiglia da 0,75 lt per ogni 4 persone) + piatti + bicchieri + posate + tovaglioli tutto in monouso.

Per avere maggiori informazioni [CLICCA QUI](#) oppure [Invia un messaggio con WhatsApp](#)

---

---

## **Menu Roma 3b 16.90€ perfetto per qualsiasi tipo di evento**

minimo 40 persone

### **Antipasti**

Focaccia farcita con Pomodori e Pesto di Basilico  
Pizza bianca farcita con la Mortadella  
Spiedini Pomodoro e Formaggio  
Affettato di Salame Milano e Prosciutto Cotto

Ciliegine di Latte  
Ricotta con Miele e Sesamo

**1 Primo Freddo a scelta tra**

Farfalle Pesto e Pomodorini  
Cous Cous con Mix di Verdure  
Insalata di Riso  
Pasta con Zucchine Limone e Menta  
Pasticcio di Pasta con Ragù e Besciamella  
Pasta alla Norma con Pachino Melanzane e Ricotta Salata

**1 Secondo a scelta tra**

Polpettine di Carne al Limone  
  
Piccantine di Maiale con Farina di Riso Limone e Curcuma  
  
Arista all'Arancia

**1 Contorno a scelta tra:**

Melanzane Grattinate  
  
Insalata mille colori con Fagioli Rossi e Pompelmo Rosè

**Se ne hai necessità, potrai aggiungere:** acqua naturale e gassata + coca cola o pepsi + vino bianco o rosso (una bottiglia da 0,75 lt per ogni 4 persone) + piatti + bicchieri + posate + tovaglioli tutto in monouso.

Per avere maggiori informazioni [CLICCA QUI](#) oppure [Invia un messaggio con WhatsApp](#)

---

---

**Menu Roma 3b 20€ perfetto per ogni occasione con lo sconto, ora a 18€**



**5 antipasti, due primi, un secondo un contorno**

**Minimo 30 persone**

**Antipasti**

- **Bottoncini salumi e insalata riccia**  
Focaccine melanzane pomodoro e ricotta salata  
Prosciutto Crudo
- **ricotta con noci e sesamo e miele**  
Cubotti di Mortadella tartufata

**Due Primi a scelta tra:**

- **Caldi**  
Lasagna Burrata Pachino e Basilico o Lasagna al pesto  
lasagna al ragù
- **Freddi**  
Orzo perlato con Zucchine Menta e Pecorino  
Farfalle pesto di basilico e pomodorini
- **Cous Cous con verdure saltate e pomodorini**

**Secondo a scelta tra:**

- **Arrostino di Maiale all'Arancia**  
Polpettine al limone  
Arista alla crema di riso al limone colorate con curcuma
- **Arista tonnata**

**un Contorno a scelta tra:**

- **Insalata mille colori con fagioli rossi e pompelmo rosé'**  
Patate prezzemolate  
Piselli  
Verdure gratinate
- **Pane**

**Se ne hai necessità, potrai aggiungere:** acqua naturale e gassata + coca cola o pepsi + vino bianco o rosso (una bottiglia da 0,75 lt per ogni 4 persone) + piatti + bicchieri + posate + tovaglioli tutto in monouso.

Per avere maggiori informazioni [CLICCA QUI](#) oppure [Invia un messaggio con WhatsApp](#)

---

---

**Menu Roma 4 20€ in promozione ora a 18€**



**composto da 7 antipasti, 1 primo, 1 secondo 1 contorno**

minimo 30 persone

### **7 Antipasti**

- focaccia farcita con cotto e insalatine
- spiedini di formaggio e olive verdi
- bocconcini di modenese tartufati
- piccoli bignè alla mousse di ricotta e tonno
- crostini con creme di formaggi e peperoni
- coppa di cinta al rosmarino e arancia navel
- arrostito con crema all'aceto balsamico e semi di sesamo

### **1 Primo a scelta tra:**

- Cous cous con mix di verdure scottate alla griglia al profumo di basilico
- Mezze Maniche con Pachino Giallo, Datterino, Basilico e Ricotta Salata
- Gnocchetti Sardi con Zucchine Romanesche Menta e scaglie di Pecorino
- Orzo perlato con Zucchine Menta e Pecorino

Pasta Pesto di Basilico Melanzane e Scaglie di Grana Pasta Zucchine Limone e Menta

- Timballo di fusilli con salsa al pomodoro con magro di manzo e besciamella
- Farfalle in timballo al pesto di basilico, besciamella e limone grattugiato
- Cous cous con verdure saltate oppure farfalle pesto e pomodorini

### **1 Secondo a scelta tra:**

- arista tonnata o all'arancia
- arista con crema di riso al limone e curcuma
- Girelle di frittata ripiene di formaggio prosciutto cotto e insalata

### **1 Contorno a scelta tra:**

- Scarola saltata con Uvetta
- Piselli saltati
- Insalata mille colori con fagioli rossi e pompelmo rosa

**Se ne hai necessità, potrai aggiungere:** acqua naturale e gassata + coca cola o pepsi + vino bianco o rosso (una bottiglia da 0,75 lt per ogni 4 persone) + piatti + bicchieri + posate + tovaglioli tutto in monouso.

Per avere maggiori informazioni [CLICCA QUI](#) oppure [Invia un messaggio con WhatsApp](#)

---

---

## MENU Roma 4a 18€

Minimo 30 persone

**7 antipasti, un primo, un secondo, un contorno, pane**

### antipasti

- Trancetti di focaccia farcita con Pesto di Olive fatto in casa e Misticanza
- Sfogliatelle salate
- Rustici mignon misti
- Cubotti di Modenese
- Pan brioche
- Verdurine pastellate
- Coppa caprese con ovoline di fiordilatte datterini e pesto di basilico

### un primo a scelta

- Cous cous con mix di verdure scottate alla griglia al profumo di basilico
- Lasagnetta con Burrata Melanzane e Pomodoro
- Mezze Maniche con Pachino Giallo, Datterino, Basilico e Ricotta Salata
- Gnocchetti Sardi con Zucchine Romanesche Menta e scaglie di Pecorino

### un secondo a scelta tra::

- Arista con crema di riso al limone e curcuma
- Girelle di frittata ripiene di formaggio prosciutto cotto e insalata
- Arrosto con Battuto di Rucola e radicchio, petali di Grana e Aceto Balsamico

### un contorno e pane

- Insalata mille colori con pompelmo rosè e fagioli rissi
- pane

**Se ne hai necessità, potrai aggiungere:** acqua naturale e gassata + coca cola o pepsi + vino bianco o rosso (una bottiglia da 0,75 lt per ogni 4 persone) + spumante per chiusura (una bottiglia ogni 8 persone) + piatti + bicchieri + posate + tovaglioli tutto in monouso.

Per avere maggiori informazioni [CLICCA QUI](#) oppure [Invia un messaggio con WhatsApp](#)

---

---

## MENU ROMA 4b 20€

minimo 30 persone

- mini bignè salati con creamcheese e pomodori secchi
- stecchinati di mini sandwich di focaccia farcita
- spiedini di mozzarelline e pomodorini
- ricotta farcita con confettura della casa
- salumi affettati con crostini
- bocconcini di mortadella tartufata
- mezze Maniche con Pachino, Basilico e Ricotta Salata
- arista tonnata
- patate arrosto
- pane

**Se ne hai necessità, potrai aggiungere:** acqua naturale e gassata + coca cola o pepsi + vino bianco o rosso (una bottiglia da 0,75 lt per ogni 4 persone) + piatti + bicchieri + posate + tovaglioli tutto in monouso.

Per avere maggiori informazioni [CLICCA QUI](#) oppure [Invia un messaggio con WhatsApp](#)

## MENU Roma 4c 18€

Minimo 30 persone

7 antipasti, un primo, un secondo, un contorno, pane

- Trancetti di focaccia farcita con Pesto di Olive fatto in casa e Misticanza
- Sfogliatelle salate
- Rustici mignon misti
- Cubotti di Modenese
- Pan brioche
- Verdurine pastellate
- Coppa caprese con ovoline di fiordilatte datterini e pesto di basilico
- 
- Lasagnetta con Burrata Melanzane e Pomodoro
- Arrosto con Battuto di Rucola e radicchio, Petali di Grana e Aceto Balsamico
- Insalata mille colori con pompelmo rosè
- pane

**Se ne hai necessità, potrai aggiungere:** acqua naturale e gassata + coca cola o pepsi + vino bianco o rosso (una bottiglia da 0,75 lt per ogni 4 persone) + piatti + bicchieri + posate + tovaglioli tutto in monouso.

Per avere maggiori informazioni [CLICCA QUI](#) oppure [Invia un messaggio con WhatsApp](#)

---

---

## MENU ROMA 4d 20€

- Cornettini ai cereali farciti misti con Salumi, insalate e formaggi
- Trancetti di focaccia farcita con burrata e Mortadella al pistacchio
- spiedini di mozzarelline olive e Pachino
- ricottine con noci e miele
- Twister di prosciutto crudo e grissini
- Cubetti di coppa con Arancia e Olive
- Farfalle con Mix di Verdure e Petali di Provola
- Arrostito di Maiale in fondo bruno con crema di patate e carote
- pane

**Se ne hai necessità, potrai aggiungere:** acqua naturale e gassata + coca cola o pepsi + vino bianco o rosso (una bottiglia da 0,75 lt per ogni 4 persone) + piatti + bicchieri + posate + tovaglioli tutto in monouso.

Per avere maggiori informazioni [CLICCA QUI](#) oppure [Invia un messaggio con WhatsApp](#)

---

---

## Menu Roma 5 22€ per ogni occasione

Minimo 30 persone

**7 antipasti 1 primo 2 secondi, 1 contorno, 1 dolce 1 frutta**

- tartine p.cotto insalatina olive nere
- tartine formaggio, insalata riccia pachino
- trancetti di pizza farcita
- bruschettine della casa
- stecchinati di modenese formaggio e olive verdi
- ricottine miele e sesamo
- bocconcini di frittata con cipolline
- fusilli alla puttanesca o farfalle pesto e limone grattugiato o couscous con verdure croccanti
- arrosto di arista di suino alle prugne o tonnato o alle arance

- lonzino aceto balsamico e rucola
- patate al forno
- spuma di pesche zuccherate con amaretti
- spiedini ananas
- pane

## Roma 5a 22€ per ogni occasione

Minimo 30 persone

7 antipasti 1 primo 2 secondi, 1 contorno, 1 dolce 1 frutta

- Verdurine pastellate
- Fritti misti mignon
- Trancetti di focaccia farcita
- Bocconcini di Prugne Arrotolate in Pancetta sfumate al Brandy
- Girelle di frittata farcita con rucola e philadelphia
- Tagliere di Prosciutto e Finocchiona
- Ricottine con Paprika e Miele
- 
- Crepes ripiene di Ricotta e Spinaci con Crema di Funghi Porcini
- Arrosto alla Fornara
- patate al forno
- Mousse Caffè
- Macedonia
- pane

**Se ne hai necessità, potrai aggiungere:** acqua naturale e gassata + coca cola o pepsi + vino bianco o rosso (una bottiglia da 0,75 lt per ogni 4 persone) + piatti + bicchieri + posate + tovaglioli tutto in monouso.

Per avere maggiori informazioni [CLICCA QUI](#) oppure [Invia un messaggio con WhatsApp](#)

## Menu Roma Nord 5b 27.50€ compreso cibo + bevande

Menu di classe per ogni tipo di cerimonia Minimo 30 persone

### Antipasti

- Cornetti ai Cereali salati con farcitura mista di Salumi, Insalata, Formaggi
- Treccione di Bufala con Marmellata di Zucca e Zenzero di ns. produzione
- Cubetti di Coppa conditi con Arancia e Olive Nere
- Trancetti di Focaccia farciti con Crema alle Olive e Misticanza
- Verdure Gratinate miste con Zucchine Melanzane Zucca Pomodori e Cipolle

### **Primi**

- Orzo Perlato con Zucchine Romanesche Scaglie di Pecorino Romano e Foglie di Menta
- Lasagna al Pomodoro oppure al Ragù di Carne (da comunicare la scelta da parte del cliente)

### **Secondo**

- Bocconcini di Pollo con Limone e Pistacchio

### **Contorno**

- Insalata mille colori con Frutta secca e Pompelmo Rosa
- Pane

### **Dolci**

- Torta Millefoglie con Crema Chantilly e Gocce di Cioccolato

### **Bevande comprese**

- Acqua Nepi in Pet
- Vino Bianco o rosso ( 1 Bottiglia ogni 4 persone) vino bianco o rosso (una bottiglia da 0,75 lt per ogni 4 persone)

Per avere maggiori informazioni [CLICCA QUI](#) oppure [Invia un messaggio con WhatsApp](#)

---

---

listino prezzi catering Roma

**MENU Roma 6 19.80€ composto da 3 antipasti, 1 primo, 1 secondo e 1 contorno (grande qualità)**

minimo 30 persone

#### **3 Antipasti a scelta tra:**

Tris di Formaggi con Bufala, Giuncata e Caciotta abbinato a Miele e Marmellata fatta in casa, Ceci e Porcini al Profumo di Rosmarino, Focaccine ripiene di Mortadella IGP Bologna Burrata e Pistacchi, Prugne avvolte in pancetta sfumate al brandy, Tagliere Salumi con Prosciutto stagionato , Lonza e Finocchiona,

#### **1 Primo a scelta tra:**

Crespelle con Funghi e Salsiccia, Lasagna classica al Ragù,

Cannelloni ricotta e spinaci al pomodoro, Cannelloni Patate e Menta condite Gamberi e Pachino,

Lasagna Salmone e Zucchine

**1 Secondo a scelta tra:**

Roastbeef all'inglese, Trancio di Maialino in Crosta, Polpettine di Carne al Limone e Salvia,

Baccalà con Patate e Olive, Seppie e Piselli

1 contorno a scelta tra:

Purè di Patate, Verza ripassata, Scarola saltata con Uvetta, -Zucchine e Melanzane Grigliate

Cicoria ripassata , Piselli saltati

pane

**Se ne hai necessità, potrai aggiungere:** acqua naturale e gassata + coca cola o pepsi + vino bianco o rosso (una bottiglia da 0,75 lt per ogni 4 persone) + piatti + bicchieri + posate + tovaglioli tutto in monouso.

Per avere maggiori informazioni [CLICCA QUI](#) oppure [Invia un messaggio con WhatsApp](#)

---

---

listino prezzi catering Roma

**Menu Roma 7 23.50€ due primi due secondi due contorni**

**6 antipasti, due primi, due secondi, due contorni, tiramisù**

Minimo 30 persone

- Bottoncini all'olio farciti con salame ungherese e insalata riccia
- Ciliegine di latte
- Spiedini olive radicchio e formaggio
- Speck al rosmarino
- Bocconcini di modenese
- Ricotta con miele e noci

**Due primi a scelta:**

- Timballo di fusilli alle melanzane (calda) o Pasticciata di pennette rigate besciamella e ragù al pomodoro o Sedanini piselli, funghi con besciamella o Pasta o farro o orzo con salmone, pomodorini, mais e rucola (fredda) o Pasta o farro o orzo con zucchine,

rucola e pesto di basilico (fredda) Riso freddo con salmone, ananas, curry, peperoncino e prezzemolo (freddo) o Riso o orzo con tonno, pomodorini, rucola, mais, fagioli rossi e olive verdi (freddo o Timballo di sedanini con salsiccia norcina (calda) o Insalata di riso o couscous con verdure fresche scottate (freddo) o Farfalle con pesto al basilico e pomodorini (frede)

- **Due secondi caldo e freddo**
  - Bresaola e rucola con scaglie di grana, rucola e spicchi di limone
  - Polpettine al limone
- **Due contorni, dolce, pane**
  - Melanzane grigliate con pomodorini e pangrattato tostato alle erbe aromatiche
  - Patate al forno
  - tiramisù al caffè
  - Pane

**Se ne hai necessità, potrai aggiungere:** \*: acqua naturale e gassata + coca cola o pepsi + vino bianco o rosso (una bottiglia da 0,75 lt per ogni 4 persone) + piatti + bicchieri + posate + tovaglioli tutto in monouso.

Per avere maggiori informazioni [CLICCA QUI](#) oppure [Invia un messaggio con WhatsApp](#)

---

---

## Menù a Buffet Roma 7b 25€

Antipasti

Salumi ( Prosciutto Crudo e Mortadella)

Supplì , Arancini e Crocchette di Patate

Grana con Miele e Marmellata

Primi :

Lasagna al Ragù

Lasagna Fiori Provola e Asparagi

Insalata con Riso Nero Cicoria e Pachino

Secondo

Porchetta

Contorni

Insalata mista e Pachino

**Se ne hai necessità, potrai aggiungere:** \*: acqua naturale e gassata + coca cola o pepsi + vino bianco o rosso (una bottiglia da 0,75 lt per ogni 4 persone) + piatti + bicchieri + posate + tovaglioli tutto in monouso.

Per avere maggiori informazioni [CLICCA QUI](#) oppure [Invia un messaggio con WhatsApp](#)

---

---

## [Crea il tuo Menu Personalizzato](#)

**Top quality 1-2-3-4**

---

---

### **Catering per Feste tutto compreso Roma 8 € 24**

#### **Catering Tutto Compreso (cibo+bevande+stoviglie)**

\* sono compresi: acqua naturale e frizzante, coca cola, vino (una bottiglia per 4 persone) bicchieri e posate, piatti tutto in monouso, tovaglioli di carta, **NON È INCLUSO IL SERVIZIO CAMERIERI**, i quali, se ne aveste bisogno, hanno un costo ad elemento pari a 100 euro servizio diurno e 130 euro servizio serale

- 
- Spiedini formaggi e olive
- Bottoncini all'olio farciti con salumi
- Mozzarelline
- Buffet di affettati misti

#### **1 primo a scelta tra:**

- Insalata di riso o cous cous con verdure fresche scottate (freddo) o Farfalle con pesto al basilico e pomodorini (fredde) o Insalata di orzo perlato con tonno mais e rucola o Orzo perlato con funghi champignon e carote e rosmarino o Timballo di fusilli con besciamella e ragù di magro di manzo o Timballo di sedanini con piselli e funghi e besciamella
- Selezione di formaggi misti
- Piccantine di arista con salsa tonnata
- Insalata esotica (insalatine miste, pompelmo rosa, cocco e frutta secca)
- Melanzane grigliate con pomodorini e granella di pangrattato alle erbe
- Mousse al caffè

Per avere maggiori informazioni [CLICCA QUI](#) oppure [Invia un messaggio con WhatsApp](#)

listino prezzi catering Roma

### **Menu Roma 9 Coffee-tea break**

**(minimo 40 persone)**

## **Menù Coffee break Roma 9 16.50€**

**Minimo 40 persone**

- **Succhi di frutta e di agrumi**
- **Acqua minerale e naturale**
- **Caffè in caraffe termiche**
- **the in caraffe termiche**
- **Latte freddo e caldo**
- **Ciambelloni a fette**
- **Tranci di crostate**
- **Biscotti di pasticceria misti**

**Con servizio monouso incluso: bicchieri, bicchieri da caffè, tovaglioli, piattini, posate, tutto in monouso, tovaglia in stoffa zucchero in bustine, trasporto e posa in opera**

**Se con servizio porcellana: +9€ bicchieri vetro, tazzine, tazze, piattini, tovaglioli stoffa, posate in metallo, tovaglia in stoffa, zucchero in bustine, trasporto e posa in opera.**

**Servizio Camerieri 100€ ad elemento**

---

---

## **Menù Coffee break Roma 9a 18.00€**

**Minimo 40 persone**

- **Succhi di frutta e di agrumi**
- **Acqua minerale e naturale**
- **Caffè e decaffeinato espresso**
- **the, infusi**
- **Latte freddo e caldo**
- **Fette di ciambellone**
- **Trancetti di focaccia alla nutella**
- **bottoncini salumi e insalatina**
- **Tranci di crostate**
- **Biscotteria mista**

**Con servizio monouso incluso: bicchieri, bicchieri da caffè, tovaglioli, piattini, posate, tutto in monouso, tovaglia in stoffa zucchero in bustine, trasporto e posa in opera.**

**Se con servizio porcellana +9€: bicchieri vetro, tazzine, tazze, piattini, tovaglioli stoffa, posate in metallo, tovaglia in stoffa, zucchero in bustine, trasporto e posa in opera.**

**Servizio Camerieri 100€ ad elemento.**

## **Menù Coffee break 9b anche per intolleranti 20.50€**

**Minimo 40 persone**

- Caffè, Caffè' decaffeinato espresso
- Thè, infusi
- Latt e caldo, freddo
- Latte di soia
- Succhi Pera, Pompelmo, Arancia Rossa e Ananas
- Acque minerali e naturali
- Trancetti di pizza bianca farcita
- Corn flakes
- Ananas fresca
- Bottoncini all'olio farciti misti
- Crostate cioccolato e marmellata
- Biscottini Marmellata
- Biscottini ripieni di cioccolato
- Ciambelloni vari gusti

**Con servizio monouso: bicchieri, bicchieri da caffè, tovaglioli, piattini, posate, tutto in monouso, tovaglia in stoffa per il buffet, zucchero in bustine, trasporto e posa in opera,.**

**Se con servizio porcellana +9€: bicchieri vetro, tazzine, tazze, piattini, tovaglioli stoffa, posate in metallo, tovaglia in stoffa per il buffet, zucchero in bustine, trasporto e posa in opera. Servizio Camerieri 100€ ad elemento.**

## **Menù Roma 9c 27€**

**Coffee break+light lunch**

- Il servizio con maggiore frequenza che richiedono le aziende è il coffee break + light lunch ovvero una pausa caffè unita da dolcetti e stuzzichini salati per poi riprendere la riunione, corso o learning, per poi arrivare ad una pausa pranzo per l'appunto detta catering light lunch Roma ovvero pranzo leggero per consentire ai partecipanti, clienti, di rifocillarsi, senza mai appesantire e quasi sempre evitando vini o alcool a pranzo, eventualmente solo se dopo il pranzo, la riunione, corso, convention sia finita. la nostra offerta di un

**coffee break + catering light lunch**

**(minimo 30 persone)**

- Coffee break:caffè, decaffeinato espresso
- the, infusi
- latte freddo e caldo

- acqua naturale e gassata
- fette di ciambellone
- biscottini di pasticceria
- ciambellone
- focaccia alla nutella
- crostata marmellata
- Light lunch:
- pennette salmone e rucola
- polpettine al limone e curcuma
- insalata esotica con cocco rapè, uvetta, pompelmo rosa
- ananas
- pane
- caffè espresso

Con servizio monouso: bicchieri, bicchieri da caffè, tovaglioli, piattini, piatti piani e fondi posate, tutto in monouso, tovaglia in stoffa per i buffet, zucchero in bustine, trasporto e posa in opera

Se con servizio porcellana +13€: bicchieri vetro, tazzine, tazze, piattini, piatti fondi e piani, tovaglioli stoffa per i buffet, posate in metallo, tovaglia in stoffa buffet, zucchero in bustine, trasporto e posa in opera

Servizio Camerieri 100€ ad elemento

## **Menu Roma 9d Light lunch 16.50€**

Minimo 40 persone

- Trofie con crema al basilico, pomodorini, granella di pistacchio
- arrosto di suino
- patate al forno
- pane
- acqua naturale e gassata

Con servizio monouso: bicchieri, bicchieri da caffè, tovaglioli, piattini, posate, tutto in monouso, tovaglia in stoffa per il buffet, zucchero in bustine, trasporto e posa in opera.

Con servizio porcellana+11€: bicchieri vetro, tazzine, tazze, piattini, tovaglioli stoffa, posate in metallo, tovaglia in stoffa per il buffet, zucchero in bustine, trasporto e posa in opera Servizio Camerieri 100€ ad elemento

## **Menu Roma 9e MENU TOP 23€**

Catering Light lunch Roma

**Un esempio di menù accattivante che suggeriamo è il seguente:**

Carpaccio di salmone, rucola e avocado

- Grissini al sesamo con prosciutto crudo
- Spiedini mignon di ovoline affumicate e modenese
- Scaglie di Parmigiano reggiano con crema al balsamico
- Bicchierini di radicchio al gorgonzola dolce
- Mezzemaniche alla norma
- Polpettine con vellutata di lime e curcuma
- Insalatina esotica, cocco, uvetta, pompelmo rosa
- Piccola Pasticceria
- Pane
- Acqua naturale e frizzante
- Caffè espresso

**Servizio monouso: bicchieri, bicchieri da caffè, tovaglioli, piatti, piattini, posate, tutto in monouso, tovaglia in stoffa zucchero in bustine, trasporto e posa in opera**

**Se con servizio porcellana +10€: bicchieri vetro, tazzine, tazze, piattini, tovaglioli stoffa, posate in metallo, tovaglia in stoffa, zucchero in bustine, trasporto e posa in opera**

**Servizio Camerieri 100€ ad elemento**

listino prezzi catering Roma

**Prezzi Menu Catering Vegano - Vegetariano 20€**

**\*Il menu viene proposto nella forma in cui tutti gli ospiti possono mangiarlo, anche chi non VEG**

**\*alcune portate sono solo per i vegetariani**

**Menu Roma 10**

minimo 30 persone

- Pizzette bianche alle olive
- Bruschettine melanzane e radicchio
- Bottoncini con pomodori e insalata riccia
- Coppette di barbabietola rossa e patate

**Due primi a scelta tra:**

- Timballo di fusilli con melanzane (calda)
- Riso con verdure croccanti fresche (fredde)
- Pennette con melanzane, pomodori secchi e scaglie di grana (fredda)
- Timballo di sedanini con funghi e piselli (caldo)

- Farfalle al pesto di peperoni, limone, pomodorini, rucola e mandorle (fredde)

**Un secondo a scelta tra:**

- Polpettine di melanzane con pomodorini
- Tocchetti di frittatine di crema di ceci e zucchine

**Contorni frutta e Pane**

- Melanzane grigliate con pomodorini e granella di pangrattato tostato alle erbe
- Insalata di verdure fresche mille colori con frutta secca e pompelmo rosè
- Mousse al cioccolato di panna vegetale o macedonia di frutta fresca
- Pane

\* per i vegetariani a richiesta possiamo sostituire alcune portate con formaggi

**Se ne hai necessità, potrai aggiungerei:** acqua naturale e gassata + coca cola o pepsi + vino bianco o rosso (una bottiglia da 0,75 lt per ogni 4 persone) + spumante per chiusura (una bottiglia ogni 8 persone) + piatti + bicchieri + posate + tovaglioli tutto in monouso.

Per avere maggiori informazioni [CLICCA QUI](#) oppure [Invia un messaggio con WhatsApp](#)

---

---

listino prezzi catering Roma

**Menu Roma 11 Apericena perfetto per eventi serali con i tuoi amici o per inaugurazioni attività 17.50€**

(minimo 30 persone)

**MENU' 1**

- Pizzette bianche farcite con pomodoro e insalata riccia
- Bottoncini all'olio farciti con salumi e insalatina
- Bruschettine con patè di tonno e prezzemolo
- Trancetti di focaccia farcita con radicchio e prosciutto cotto
- Cous cous con verdure fresche scottate servito in bicchierini
- Spiedini di formaggio pomodorini e olive
- Trancetti di frittata con patate e modenese
- Mini croissant nutella e zucchero a velo

**MENU' 2**

- Focaccia bianca farcita con tonno pomodori e rucola

- Trancetti di frittatine zucchine e cipolletta
- Zabaglione salato con mini grissini al rosmarino e rapa rossa (servito in bicchierini)
- Bruschettine con crema di funghi
- Arrostito con crema al balsamico e sesamo tostato
- Bottoncini all'olio con affettati misti
- Orzo perlato con verdure croccanti (servita in bicchierini)
- Mousse al cioccolato (servita in bicchierini)

### MENU' 3

- Pizzette bianche con salumi e insalatina
- Bruschettine con battuto melanzane e radicchio
- Zabaglione salato di mousse di rapa rossa (servito in bicchierini)
- Spiedini di formaggio pomodorini e olive
- Bottoncini farciti con salumi e insalatina
- Orzo perlato con porcini e carote croccanti al rosmarino
- Cous cous alle verdure
- Mousse al caffè con scaglie di cioccolato (servita in bicchierini)

**Se ne hai necessità, potrai aggiungere:** acqua naturale e gassata + coca cola o pepsi + vino bianco o rosso (una bottiglia da 0,75 lt per ogni 4 persone) + piatti + bicchieri + posate + tovaglioli tutto in monouso.

Per avere maggiori informazioni [CLICCA QUI](#) oppure [Invia un messaggio con WhatsApp](#)

**Novità inventa il tuo aperitivo o finger scegliendo tra queste proposte (bicchierino)**

**Scelta minima 8 pezzi MENU 11a 2.70€ pz**

1. piccoli bignè ai funghi champignon
2. polpette alle melanzane e ricotta
3. bruschette di baguette con creamcheese di mascarpone al curry
4. cream cheese di ricotta alla nduja su biscotti salati
5. taralli con lenticchie e pomodorini
6. polpette di broccoli e patate
7. hummus di ceci su taralli sbriciolati
8. crema di piselli saltati alla cipolla con scaglie di granai
9. crema di fagioli rossi piccanti allo zucchero e cacao
10. stecchinati di focaccia con pasticcio di patate e pomodori sottolio
11. polpette di riso alla scamorza

12. rocher di ricotta e nocciole tritate
13. cubetti di patate e rapa rossa allo yogurt al pepe nero
14. bicchierini tricolore di pesto philadelphia e pomodorini
15. patate e cozze alla provenzale
16. pesche sciropate e yogurt greco con briciole di amaretti
17. crema di fagioli cannellini al rosmarino con tartare di salame ventricina
18. ra tatouille di verdure saltate alla curcuma
19. cheesecake di ricotta salata olio e pepe con top di salame e kiwi
20. insalata di orzo con tonno e peperoni e cipolla rossa
21. farro salmone e battuto di rucola
22. spiedini di palline di cocco
23. spiedini di pomodorini e cubetti di frittata di zucchine
24. cous cous pesto, patate e fagiolini
25. quinoa con verdura saltate con scaglie di zenzero
26. papas arrugadas con mojo picón(patate rugose cotte nel sale con salsa piccante balsamico e peperoni) Lanzarote

**Se ne hai necessità, potrai aggiungere:** \* acqua naturale e gassata + coca cola o pepsi + vino bianco o rosso (una bottiglia da 0,75 lt per ogni 4 persone) + piatti + bicchieri + posate + tovaglioli tutto in monouso.

Per avere maggiori informazioni [CLICCA QUI](#) oppure [Invia un messaggio con WhatsApp](#)

---

---

listino prezzi catering Roma

## **Aperitivo Rinforzato Roma 12 menu indicato per un aperitivo con piccola cena 16€**

### **Menu Roma 12**

(minimo 30 persone)

- Spiedini di ovoline e pomodorini
- Bocconcini di modenese al tartufo
- Crostini con mousse di salmone e limone grattugiato o mini bignè ripieni stessa farcitura
- Bottoncini all'olio farciti con salumi e rucola
- spiedini di formaggio, pomodorini e olive verdi

#### **Due primi a scelta tra:**

- Cous Cous o Riso alle verdure fresche scottate
- Orzo perlato con salmone rucola e mais
- Riso con salmone curry, ananas, peperoncino
- Pennette con melanzane, pomodori secchi e scaglie di grana

- Farfalle pesto e pomodorini

(servito in coppette di media grandezza)

**Se ne hai necessità, potrai aggiungere:** acqua naturale e gassata + coca cola o pepsi + vino bianco o rosso (una bottiglia da 0,75 lt per ogni 4 persone) + piatti + bicchieri + posate + tovaglioli tutto in monouso.

Per avere maggiori informazioni [CLICCA QUI](#) oppure [Invia un messaggio con WhatsApp](#)

---

---

listino prezzi catering Roma

### **Finger Food Roma 13 menu indicato per eventi sfarzosi dove l'occhio vuole la sua parte 22.50€**

(minimo 30 persone)

- Focaccia con crema ai formaggi, pomodori secchi e insalata riccia
- Piccoli sandwich salati con speck e radicchio
- Trancetti di frittata con gazpacho di zucchine (bicchiere)
- Spiedini di pachino con cubetti modenese (bicchiere)
- Spuma di mortadella con olive nere e crostino (coppetta)
- Pennette con pesto e pomodorini (bicchierino)
- Pasta ditali con ceci e rosmarino (bicchierino)
- Cous cous con verdure fresche (bicchierino)
- Macedonia di frutta fresca di stagione (coppetta)
- Mousse al caffè (bicchierino)

### **Finger Food Roma 14 26€**

**aggiungendo altre due portate 24 euro a persona**

- Bicchierini con crema di patate al tartufo
- Gamberi in salsa rosa con fettine di mele verdi e paprika dolce

### **Finger Food Roma 15 32€**

**aggiungendo ulteriori due portate 32 euro a persona**

- Mousse di polpa di granchio e zenzero
  - Bigné salati con crema di formaggi e alici del mar Cantabrico
  -
- 

### **Finger Food Roma 15a 27€**

- - **Trancetti di frittata con gazpacho di zucchine**
- - Spuma di mortadella con olive nere e crostino
- - Gamberi in salsa rosa con fettine di mela verde e paprika dolce
- - Bignè salati con crema di formaggi e alici del mar cantabrico
- - Cous cous con verdure e gamberetti
- - Tartare di filetti di melanzane e radicchio con crostini
- - Insalata di mare con sedano, carote e olive nere in coppette
- - Macedonia di frutta di stagione
- - Filetti di salmone marinato in monoporzione
- - Filetti di pesce spada marinato in monoporzione
- - Macedonia di frutta di stagione

---

---

### **SPECIALE FINGER FOOD Roma VEGETARIANO - VEGANO**

**Finger Food Vegetariano Vegano Roma questo menu è perfetto per tutti i tuoi amici che scopriranno la bontà del mondo veg**

**Roma 16 22.50 €**

(minimo 30 persone)

- Pinzimonio di verdure con salsa di yogurt con pezzetti di cetrioli
- Tartare di filetti di melanzane e radicchio con crostini
- Cubetti di frittatine di crema di ceci con gazpacho di zucchine
- Mini sandwich con battuto di pomodori secchi, insalatina
- Trancetti di pizza bianca con pomodori e insalata riccia
- Pennette con melanzane fritte e pomodori secchi o cous cous con verdure fresche
- Orzo e farro con cubetti di pomodori
- Bicchierini di crema di patate e funghi
- Macedonia di frutta fresca di stagione
- Mousse vegetale al caffè

**Se ne hai necessità, potrai aggiungere:** : acqua naturale e gassata + coca cola o pepsi + vino bianco o rosso (una bottiglia da 0,75 lt per ogni 4 persone) + spumante per chiusura (una bottiglia ogni 8 persone) + piatti + bicchieri + posate + tovaglioli tutto in monouso.

**Per avere maggiori informazioni [CLICCA QUI](#) oppure [Invia un messaggio con WhatsApp](#)**

---

## **NEW MENU' Finger Food Roma + buffet Roma 17 22€**

minimo 30 persone

**Nuovo menu che e la via di mezzo tra un Finger Food e un Buffet , ovvero diverse portate di Finger Food Roma e i primi e i secondi che saranno serviti in vaschette rotonde di media grandezza che conterranno una maggiore quantità di prodotto.**

- Bruschettine con melanzane e radicchio
- Bicchierini con spuma di mortadella e crostino
- Bicchierini di gamberi in salsa rosa
- Bignè salati ripieni di ricotta funghi e paprika dolce e insalata riccia
- Cous cous di verdure e gamberetti (serviti in vaschette di media grandezza)
- Pennette melanzane pomodori secchi e scaglie di grana leggermente piccanti (serviti in vaschette di media grandezza)
- Polpettine di suino e pomodorini al basilico (serviti in vaschette di media grandezza)
- Cornettini alla nutella con zucchero a velo

**oppure**

- Trancetti di frittatine con gazpacho di zucchine (in bicchiere)
- Mini croissant salati con salsa al formaggio funghi e insalata riccia
- Tartare di melanzane e radicchio con crostini integrali (in coppette)
- Cous cous o riso alle verdure fresche appena saltate (in coppette di media grandezza)
- Pinzimonio di verdure crude in salsa allo yogurt (in bicchierini)
- Trancetti di pizza bianca farcita con formaggi light pomodoro e basilico
- Macedonia di frutta fresca (in coppette)
- Mousse al caffè con salsa al cioccolato (in bicchierini)

**Se ne hai necessità, potrai aggiungere:** acqua naturale e gassata + coca cola o pepsi + vino bianco o rosso (una bottiglia da 0,75 lt per ogni 4 persone) + piatti + bicchieri + posate + tovaglioli tutto in monouso.

**Per avere maggiori informazioni [CLICCA QUI](#) oppure [Invia un messaggio con WhatsApp](#)**

---

---

## **Aperitivo a domicilio Roma 13 €**

**servizio spesso abbinato alla richiesta dei lunch box MINIMO 15 persone**

il nostro aperitivo è composto da due mini club sandwich, due bignè philadelphia e salmone e un drink a scelta

## **Lunch box Sacchetti Cestini pranzo consegnati a domicilio**

I nostri sacchetti pranzo/cena sono composti da un primo, un secondo, un contorno, un frutto o dolcetto, acqua da 500 ml, pane, posate e tovagliolo **15 €**

**Lunch Box costo a persona 15.00 o 17,50 euro**

**(minimo 15 persone)**

**Catering Cestini Pranzo al Sacco Lunch Box Roma** soddisfa qualsiasi tipo di evento a Roma . Siamo in grado di offrire un servizio di Lunch Box specializzato per pranzi o cene trasportati in contenitori termo sigillati e confezionati singolarmente . La nostra struttura soddisfa fino a oltre 1000 persone .

**Forniamo piatti espressi comodi per essere consumati lo stesso giorno di produzione confezionati in comodi sacchetti di carta con manici nel quale forniamo un pranzo composto da un primo, un secondo, un contorno, un dolce o frutta o snack, acqua da 500 ml, pane sigillato, posate e tovagliolo sigillati.**

oltre i menu completi forniamo anche menù panini

**visitate la pagina interna al sito:**

<https://www.cateringromaeprovincia.it/catering-cestini-pranzo-al-sacco-lunch-box-roma/>

**Primo e Contorno 12 €    Secondo e Contorno 13.00 €**

### **Noleggio attrezzatura, Servizio ai Tavoli e Bevande**

**Ad ogni menù, se ne hai necessità, potrai aggiungere:**

acqua naturale e gassata + coca cola o pepsi + vino bianco o rosso (una bottiglia da 0,75 lt per ogni 4 persone) + spumante per chiusura (una bottiglia ogni 8 persone) + piatti + bicchieri + posate + tovaglioli tutto in monouso

**L'offerta non comprende:**

**Consegna a domicilio** in contenitori termici (50 euro)

**Costo camerieri per il servizio:** (il costo dei camerieri 100,00 DIURNO e 130,00 SERALE)

**Costo ghiaccio (minimo 10 kg) 15 euro** compresa consegna  
**noleggio attrezzature**

