Proposte per banchetti ed eventi fuori sede

Come potrebbe essere il tuo evento: tre proposte per farti un'idea.



La cucina di FM esce dai nostri locali e arriva dove fai la festa: a casa, in azienda, in villa, in barca. Fabrizio Mantovani e la sua brigata preparano tutto nel laboratorio FmLAB e portano il personale per servirlo, bevande comprese.

Qui sotto trovi tre formule, con il prezzo a persona. I piatti sono esempi: li scegliamo insieme, in base alla stagione e alla tua occasione.

Buffet aperitivo



a partire da 60 € a persona

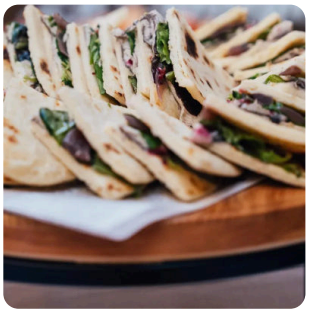
Per chi vuole un buffet con i nostri piccoli assaggi itineranti: una festa, un brindisi in ufficio, un compleanno in piedi, con gli ospiti che girano e assaggiano.

Piccoli assaggi di terra, mare e orto, caldo e freddo, con i nostri cicchetti e qualche piccola dolcezza. Per esempio:

- Polentina e baccalà mantecato;
- Bicchierini di gamberi, cuori di lattuga e salsa remoulade;
- Spianata e mortadella;
- Erbazzoni vegetariani e classici;
- Crostino con fichi caramellati e gorgonzola;
- Pan brioche con burro salato, salmone e maionese al lampone;
- Tonno scottato al sesamo nero con carote al cardamomo;
- Mini tartare di manzo alla provenzale;
- Piccoli spiedini di gamberi e calamari.

In piedi, itinerante.

Aperitivo, primo e dolce



a partire da 80 € a persona

Per chi vuole qualcosa di più di un aperitivo, ma senza sedersi a tavola.

Tutto il buffet aperitivo, più un primo piatto caldo e il dolce, con una selezione dei nostri vini.

Il primo, a scelta fra tre o quattro proposte. Per esempio:

- Risotto Carnaroli Riserva San Massimo;
- Lasagnetta di mare;
- Bottoni di capra al limone con ristretto di crostacei e scampi;
- Tortellone ai porcini.

Il dolce:

- Selezione di pasticceria;
- Tatin ai frutti rossi e cioccolato bianco.

Sempre in piedi, itinerante: non è un servizio al tavolo.

Cena servita con la presenza dello chef



a partire da 100 € a persona

Per le serate in cui ci si siede: un compleanno, un anniversario, una cena d'azienda, una cerimonia.

Aperitivo servito, primo, secondo con contorno e dolce.

Il primo, a scelta fra tre o quattro proposte, come sopra.

Fra i secondi, per esempio:

- Pollastro ripieno con ratatouille di verdure;
- Polpo piastrato, pil pil del suo fondo e pompelmo rosa;
- Un pesce chiaro come l'ombrina, con i finocchi e la loro crema;
- Porcino con patate.

Il dolce:

- Selezione di pasticceria;
- Tatin ai frutti rossi e cioccolato bianco.

Sempre compreso

- Personale dedicato per tutto l'evento;
- Bevande, con una selezione dei nostri vini: per esempio un metodo classico di Francesco Bellei, una Ribolla gialla di Ronco dei Tassi, un Rosso Conero di Piantate Lunghe (le etichette cambiano);
- Sopralluogo;
- Allestimento e smontaggio;
- Tovagliato e servizio;
- Cucina preparata nel laboratorio FmLAB, Gastronomia e Bistrot.

A parte

- Spese di trasferta;
- La torta, per esempio per un matrimonio: la valutiamo a parte.

Natale e aziende

Cene e aperitivi aziendali di fine anno: scrivici per tempo. Le stesse tre formule vanno bene in ufficio, in sala riunioni, in azienda.

Ti abbiamo incuriosito? Contattaci

1. Ci racconti l'occasione: data, luogo, quanti siete. Usa il modulo «Richiedi un preventivo» nella pagina Eventi & Banqueting, oppure scrivici su WhatsApp.
2. Scegliamo insieme la formula e i piatti, e vediamo il posto con un sopralluogo.
3. Ricevi il preventivo. Confermi, e ci pensiamo noi.

Telefono e WhatsApp FmLAB
+39 331 366 2708

fmcongusto.it
Eventi & Banqueting

Prezzi a persona, sempre «a partire da». Nel preventivo fissiamo insieme il numero minimo di ospiti, che resta quello anche se all'ultimo qualcuno non viene. Pagamento: 50% alla conferma e 50% alla data dell'evento, con bonifico. I piatti cambiano con la stagione e con le materie prime del momento: quelli indicati sono esempi.