



BICENTER

*café*

# CATERING AZIENDALE

SILVER - GOLD - PLATINUM

COFFEE BREAK - LIGHT LUNCH - BUSINESS LUNCH - APERITIVO - PRIVATE DINNER





# SCEGLI LE NOSTRE PROPOSTE PER I TUOI EVENTI AL CENTRO BICENTER

DAL COFFEE BREAK AL BUSINESS LUNCH FINO AD  
ARRIVARE ALLA PRIVATE DINNER.  
MENÙ DIFFERENTI PER OGNI TUA ESIGENZA.

<b>COFFEE BREAK</b> MENÙ A BUFFET	SILVER - GOLD - PLATINUM	p. 4-6
<b>LIGHT LUNCH</b> MENÙ A BUFFET	SILVER - GOLD - PLATINUM	p. 7-9
<b>LUNCH AZIENDALE</b> MENÙ SERVITO	SILVER - GOLD - PLATINUM	p. 10-12
<b>APERITIVO</b> MENÙ A BUFFET	SILVER - GOLD - PLATINUM	p. 13-15
<b>PRIVATE DINNER</b> MENÙ SERVITO	GOLD - PLATINUM	p. 16-17

Per maggiori informazioni:  
Tel. 335 8263916  
Mail: [info@bicentercafe.it](mailto:info@bicentercafe.it)  
Sito web: [www.bicentercafe.it](http://www.bicentercafe.it)

**Servizi inclusi nel Prezzo:**

- Minuteria varia monouso o in porcellana e vetro
- Trasporto
- Allestimento della location
- Personale addetto al servizio per 1 h

**Condizioni generali:**

- Tutti i prezzi sono relativi ad un numero di ospiti non inferiore a 20 persone, pertanto i prezzi per servizi con un numero di ospiti inferiore a quello indicato, subiranno variazioni.
- Alla conferma d'ordine è richiesto un acconto pari al 30% dell'importo totale. In caso di annullamento del servizio nei 7 giorni prima dell'Evento la caparra confirmatoria sarà trattenuta a titolo di penale.
- Alla conferma d'ordine dovrà essere comunicato l'orario di inizio dell'Evento. L'ora di servizio inclusa nel prezzo verrà conteggiata dall'orario di inizio del servizio comunicato.
- Si prega di segnalare la presenza di ospiti con intolleranze e/o allergie entro 7 giorni dalla data dell'Evento.

# COFFEE BREAK

## SILVER



### BEVANDE

Caffè  
Tè  
Succhi di frutta  
Acqua naturale e frizzante

### SNACKS

Biscotteria artigianale  
Torta soffice alle mele  
Piccoli croissant ai cereali dolci e salati

—

€ 7,50 + iva a persona.

# COFFEE BREAK

## GOLD



### BEVANDE

Caffè  
Tè  
Succhi di frutta  
Acqua naturale e frizzante

### SNACKS

Biscotteria artigianale  
Crostatina della nonna  
Muffins  
Barattolino di yogurt e cereali  
Tramezzini alla trevigiana

€ 10,00 + iva a persona.

# COFFEE BREAK PLATINUM



## BEVANDE

Caffè

Tè

Estratti di frutta fresca

Acqua naturale e frizzante

## SNACKS

Biscotteria artigianale

Crostata integrale alle albicocche

Barattolino di uova strapazzate e bacon

Paninetti gourmet

Macedonia di frutta fresca

€ 13,00 + iva a persona.

# LIGHT LUNCH

## SILVER



### BEVANDE

Bevande analcoliche  
Acqua naturale e frizzante  
Caffè

### FINGER FOOD

Mini quiches al salmone  
Torta rustica con sfoglia e spinacine  
Crostino con baccalà mantecato  
Bocconcini di burrata e pomodorini secchi  
Orzetto croccante con verdure e pollo al curry

### PRIMO

Lasagnetta con pesto e spinacine fresche

### DESSERT

Tiramisù

€ 23,00 + iva a persona.



# LIGHT LUNCH

## GOLD



### BEVANDE

Bevande analcoliche  
Acqua naturale e frizzante  
Caffè

### FINGER FOOD

Polpetta croccante classica veneziana  
Tartare di manzo cremosa con piquillo, acciughe, olio Evo e senape  
Hummus di ceci e rapa rossa al campari, zucca arrosto ed  
i suoi semi, olive taggiasche  
Baccalà mantecato su crostino di mais  
Pollo fritto e pop-corn  
Bocconcini di burrata, acciughe e pomodorini secchi

### PRIMO

Lasagne gratinate con asparagi verdi e ricotta affumicata

### DESSERT

Cremoso al cioccolato con lamponi freschi

€ 26,00 + iva a persona.

# LIGHT LUNCH

## PLATINUM



### BEVANDE

Bevande analcoliche  
Acqua naturale e frizzante  
Caffè

### FINGER FOOD

Hummus di ceci con pinzimonio di verdure fresche  
Mini sandwich gourmet  
Battuta di gambero rosso e burrata di Barletta  
Bocconcino di burrata, friarielli e crostini saporiti  
Tartarina di tonno rosso  
Polpo arrosto, crema alla senape e cavolo cappuccio  
Pecorino dei Monti Sibillini in scaglie con miele BIO  
Bocconcini di burrata, acciughe e pomodorini secchi

### SECONDO

Filetti di salmone al sesamo croccante, serviti con salsa di  
erbe aromatiche e capperi  
Patate al prezzemolo

### DESSERT

Cheesecake al cioccolato  
Macedonia di frutta fresca

€ 30,00 + iva a persona.

# BUSINESS LUNCH

## SILVER

SERVITO SEDUTI IN BICENTER CAFÈ



### BEVANDE

Acqua naturale e frizzante  
Caffè

### ANTIPASTO

Quiche vegetariana con burrata pugliese e  
insalatina autunnale

### SECONDO

Tagliata di pollo alla contadina con contorni di stagione

### DESSERT

Dolce del Giorno o Coppa di Frutta

€ 18,00 + iva a persona.

# BUSINESS LUNCH

## GOLD

SERVITO SEDUTI IN BICENTER CAFÈ



### BEVANDE

Acqua naturale e frizzante  
Caffè

### PRIMO

Raviolacci verdi con erbe spontanee  
in crema di cacio e porcini

### SECONDO

Tagliata di Black Angus con contorni di stagione

### DESSERT

Dolce del Giorno o Coppa di Frutta

€ 25,00 + iva a persona.

# BUSINESS LUNCH

## PLATINUM

SERVITO SEDUTI IN BICENTER CAFÈ



### BEVANDE

Acqua naturale e frizzante  
Caffè

### PRIMO

Risotto con gamberoni reali e zest di lime

### SECONDO

Trancetto di salmone alle erbe con contorni di stagione

### DESSERT

Dolce del Giorno o Coppa di Frutta

€ 28,00 + iva a persona.

# APERITIVO SILVER



## BEVANDE

Acqua naturale e frizzante  
Bevande analcoliche  
Prosecco DOC  
( 1 bottiglia ogni 4 persone )

## SNACKS

Chips  
Mini sandwich gourmet  
Polpettine alla mediterranea  
Salad cake ricotta fresca e spinacine  
Vegan Club Sandwich

—  
€ 13,00 + iva a persona.

# APERITIVO GOLD



## BEVANDE

Acqua naturale e frizzante  
Bevande analcoliche  
Prosecco DOC  
( 1 bottiglia ogni 4 persone )

## SNACKS

Chips  
Olive verdi giganti  
Tramezzini alla trevigiana  
Pollo fritto e pop-corn  
Bocconcini di burrata, acciughe e pomodorini secchi  
Hummus di ceci e rapa rossa al campari, zucca arrosto ed  
i suoi semi, olive taggiasche

€ 16,00 + iva a persona.

# APERITIVO PLATINUM



## BEVANDE

Acqua naturale e frizzante  
Bevande analcoliche  
Prosecco DOC  
( 1 bottiglia ogni 4 persone )

## SNACKS

Chips  
Olive verdi giganti  
Gamberoni reali e insalatina di finocchietto  
Baccalà mantecato su crostino di mais  
Crostone toscano con crudo Riserva e burrata  
Fiore di zucca con fior di latte ed alici  
Mini quiches farcite  
Hummus di ceci con pinzimonio di verdure fresche

€ 20,00 + iva a persona.



# PRIVATE DINNER

## GOLD

SERVITO SEDUTI IN BICENTER CAFÈ



### BEVANDE

Acqua naturale e frizzante

Bevande analcoliche

Merlot Delibori IGT

( 1 bottiglia ogni 4 persone )

### ANTIPASTO

Culatello di Sauris con burrata, ciliegino confit e  
mini sfoglia ai porcini e fonduta d'alpeggio

### PRIMO

Risotto Carnaroli con zucca mantovana e porcini freschi

### SECONDO

Tagliata di manzetta biologica Aberdeen  
con contorni di stagione

### DESSERT

Tiramisù scomposto preparato e servito in sala

€ 35,00 + iva a persona.

# PRIVATE DINNER

## PLATINUM

SERVITO SEDUTI IN BICENTER CAFÈ



### BEVANDE

Acqua naturale e frizzante  
Bevande analcoliche  
Prosecco DOC  
( 1 bottiglia ogni 4 persone )

### ANTIPASTO

Gamberoni al curry su crudità di stagione

### PRIMO

Risotto con cozze tarantine, broccoli e burrata

### SECONDO

Tagliata di tonno al sesamo croccante con salsa tzaziki  
e contorni di stagione

### DESSERT

Nude cake ai frutti di bosco

€ 40,00 + iva a persona.





BICENTER



*café*

