

# "L'ASADO ARGENTINO"

Una squadra di cuochi argentini DOC prepareranno, alla maniera argentina carni e pesce per deliziare i palati più esigenti. Un tuffo in questa arte culinaria campestre d'oltre oceano.



ASADO ARGENTINO per un minimo di 150 persone. (400 gr. c/a di carne mista a persona)  
Normalmente accompagnata da un cucchiaio di polenta o patate o insalata + una porzione di dolce ( a vostro carico)  
. Questa soluzione non ha costi aggiuntivi.





ITALIANA Eventi  
Organizzazione Spettacoli  
Produzioni Audiovisive



# " FISH AND CHIPS "



Come resistere ad un invitante fritto di TOTANI con PATATINE FRITTE ?

se poi ha l'infarinatura perfetta che assicura la croccantezza del pesce diventa assolutamente da assaggiare



e se poi lo si accompagna con un buon bicchiere di PINOT GRIGIO ?

QUELLO CHE VI PROPONIAMO è UN VASSOIO CON UNA **GENEROSA** PORZIONE DI FRITTURA DI TOTANI E PATATINE FRITTE , UN PANINO E UN BICCHIRE DI PINOT GRIGIO

**SENZA SORPRESE** (NON CI SONO NÉ BOMBOLONI NÉ COLLAUDI AD INCIDERE SUL PREZZO)

# " LA PAELLA "

La paella è il piatto più tipico della cucina spagnola, non vi è paese del mondo che non la conosca e non la riproponga in mille varianti: di pesce, di carne, mista, vegetariana... In ogni versione, è sempre un piatto saporito e sostanzioso, ricco di gusto, dal profumo incantevole



Una cena caratteristica di prima qualità, durante la quale **i cuochi cucineranno a vista** e potrete apprezzarne la competenza e la creatività.

# "Il fritto di mare"



Maxi frittura con padella (diametro 2,50 metri) con bruciatore a gas per un pasto per 300 persone

Il menù offerto è il seguente: Fritto misto del golfo (boghe e/o sugarelli, totani ciuffi, totani anelli, gamberi).





ITALIANA Eventi  
Organizzazione Spettacoli  
Produzioni Audiovisive



# " LA RISOTTATA "

**LA RISOTTATA** : Ovvero la classica ricetta del risotto milanese con la salsiccia cotta direttamente nella padella per un maggiore effetto scenografico.

Trattasi di una casseruola del diametro di mt. 2,00 in cui lavoreranno contemporaneamente N° 5 cuochi che utilizzeranno appositi remi della lunghezza di mt. 2 per rimestare il risotto.

La pentola utilizza un sistema di fuochi alimentato a gasolio, mentre il pentolone del brodo ( 80 LITRI ) utilizza un sistema di fuochi alimentato a GPL dove è possibile cuocere fino a 50 kg di riso equivalente a circa 800 porzioni.

La struttura utilizza a norma con le vigenti disposizioni ASL, una tenda di copertura di Mt. 5 x 5 H 4.

Completano l'allestimento N° 10 tavoli di Mt. 2,20 x 80 disposti a perimetro della tenda stessa, utilizzati per la distribuzione del risotto.



**Necessità Tecniche da trovare sul posto:** mezzo metro cubo di sabbia, N° 50 mattoni pieni, N° 2 prese elettriche da 16 ampere.

Si può anche cucinare:



ITALIANA Eventi  
Organizzazione Spettacoli  
Produzioni Audiovisive

## LUGANIGA , 4 FORMAGGI, PIZZOCCHERI, PAELLA

prezzo da stabilirsi in base alle porzioni alle distanze e alla scelta di  
ciò che verrà cucinato



Con il nostro forno e i nostri maestri pizzaioli siamo  
pronti per sfornare pizze gustosissime



E se poi completassimo l'evento con  
il gonfiabile gigante a forma di  
pizza ? (11,4 mt x 10,5 mt x 4 mt)





ITALIANA Eventi  
Organizzazione Spettacoli  
Produzioni Audiovisive



## TORO ALLO SPIEDO



Il "TORO ALLO SPIEDO" è una tradizione ormai consolidata che ben si adatta alle **feste medioevali e alle rivisitazioni storiche**.

Il gruppo infatti, da oltre vent'anni ha saputo migliorare tale manifestazione sempre di più, sia in qualità che in sapore. La carne del toro, cucinata allo spiedo ed impreziosita da una ricetta segreta di erbe, saggiamente miscelate dai nostri esperti, riceve un gradevole e delicato sapore. Quindici ore di cottura su uno spiedo costruito per sopportare un peso che può essere anche di 400 - 450 Kg, rendono la carne morbida



e gustosa; alla fine della cottura essa viene tagliata sapientemente dai nostri cuochi (6/7 pers.) che poi la mettono a disposizione dei visitatori per la degustazione. La laboriosità della lunga cottura, che inizia nel pomeriggio della serata antecedente la festa, quando i nostri esperti imbrigliano il toro sullo spiedo (arte acquisita con gli anni, sperimentando diverse soluzioni per consentire in ogni sua parte un'ottima cottura), lo spiedo continua a girare sotto il calore delle braci ardenti per tutta la notte fino a mezzogiorno

Un toro intero pulito, frollato di circa 300/350 Kg. Produce 750/800 porzioni.