



catering e banqueting

proposte per una ristorazione biologica, sostenibile ed equosolidale

Mondo Nuovo s.c.s. | via San Donato 43, Torino | tel / fax 011 4371916 | catering@mondo-nuovo.it

✱ Dalla collaborazione fra Mondo Nuovo e La Fucina del Gusto nasce un servizio di catering e banqueting **biologico, ecosostenibile ed equo e solidale**, per offrire ad aziende, enti pubblici e privati, associazioni e singoli cittadini la possibilità di organizzare momenti di ristoro di alta qualità nel rispetto dell'ambiente e dei lavoratori coinvolti nella catena di produzione di tutti i prodotti offerti.

Le proposte che illustriamo a seguire sono realizzate da La Fucina del Gusto in esclusiva per Mondo Nuovo. È possibile elaborare **menu e proposte ad hoc** studiate sulla base delle vostre esigenze.

Le materie prime utilizzate nelle varie preparazioni provengono da **fornitori locali**, da **produzioni biologiche** e dal circuito del **commercio equo e solidale**. Tutti i prodotti sono realizzati nelle cucine della Fucina del Gusto a partire dalla **selezione e lavorazione della materia prima**.

Nella realizzazione dei servizi vengono utilizzate stoviglie in vetro e ceramica o in materiale 100% biodegradabile e compostabile (Mater-bi, polpa di cellulosa); in tutti i servizi viene effettuata la **raccolta differenziata** dei rifiuti (vengono forniti appositi contenitori).

www.mondo-nuovo.it

Non esitate a contattarci per ogni informazione o per chiedere un preventivo

Silvia Bergamo
Tel. 011 4371916
catering@mondo-nuovo.it



Idee per un catering biologico, sostenibile ed equosolidale

Equo break con pasticceria



La Fucina del Gusto per Mondo Nuovo

Caffè espresso, tè e tisane
Succhi di frutta
Assortimento di delizie *mignon* di pasticceria
Salame di cioccolato rivisitato **oppure** Torta soffice di cioccolato e pere

variante:

Caffè espresso, tè e tisane
Succhi di frutta
Assortimento di delizie *mignon* di pasticceria
Rotolo di pasta *bisquit* glassato al cioccolato con confettura di mango e panna montata
Yogurt con miele ai fiori d'arancio, muesli, frutta secca e cioccolato

Aperitivo



La Fucina del Gusto per Mondo Nuovo

Crema di ceci profumata alla curcuma su pane arabo
Muffins salati alle spezie Masala
Bocconcini di quinoa con verdure di stagione
Selezione di tome della Val Cinischia con confettura di karkadè

Selezione Vini e bevande

variante:

Crema di ceci profumata alla curcuma su pane arabo
Strudel di verdure al Vegetable Masala
Tortino di amaranto con verdure di stagione
Barchette con crema di funghi
Salumi di cascina battuti al coltello con confettura di more

Selezione Vini e bevande

Lunch Buffet



La Fucina del Gusto per Mondo Nuovo

Youl au vent con *mousse* di lenticchie
Cous Cous *t'aam* con verdure al vegetable masala
Selezione di salumi di cascina battuti al coltello con gelatina di more
Pane bianco, semi integrale, alle noci, ai semi di papavero
Salame di cioccolato **oppure** Crostata di confettura di mango

Selezione Vini e bevande

variante:

Crema di ceci profumata alla curcuma su pane arabo
Orzo alla mediterranea
Rolata di tacchinella profumata al masala carni bianche
Tortino di patate
Pane bianco, semi integrale, alle noci, ai semi di papavero
Salame di cioccolato **oppure** Crostata di confettura di frutta tropicale
Selezione Vini e bevande