



Catalogo Catering

VICENTINI
1966



VICENTINI
1966



LA CUCINA DI VICENTINI

La cucina nasce dalla passione e dall'intuizione

La cucina di Vicentini 1966 nasce per creare
dei prodotti con ingredienti di stagione che
portano nuovi ed entusiasmanti sapori, meglio
se coltivati localmente.



LA MATERIA PRIMA

La materia prima
proviene da fornitori
fidati e coltivatori locali.

Verdure, erbe, fiori e frutti da incorporare negli impasti e poi nei menù, oltre ai prodotti caseari e agli ingredienti gourmet. Noi ci impegniamo a selezionare i prodotti freschi, locali e stagionali che contraddistinguono la cucina, e i nostri piatti mostrano così la ricchezza e le fragranze del territorio.



PERFETTE SINERGIE

La nostra cucina è
il risultato delle sinergie legate
al mondo del cibo in generale.



La voglia di sperimentare ci ha portati alla scelta di produrci artigianalmente i succhi di frutta, poi le confetture, poi la giardiniera. Si è attivato un processo di continua esplorazione culinaria. La materia prima è la forza trainante. La trasformiamo coniugando semplicità, tecniche innovative e trattamenti termici che ne mantengano intatti il sapore e i nutrienti.

“La cucina nasce dalla passione e dall’intuizione.
Ci confrontiamo con il cliente per proporre la nostra
esperienza in cucina in forma sempre unica e su misura”.

Antonio Di Stefano





IL CATERING DI VICENTINI

Amiamo stare in laboratorio ma
ci piace anche portare fuori la
nostra cucina.

Per eventi aziendali, aperitivi bucolici e momenti speciali, ci esprimiamo
al nostro meglio con fingerfood, crunch, e delizie di stagione.

Ci confrontiamo con il cliente per proporre la nostra esperienza in
cucina in forma sempre unica e su misura.

INDICE

1. Tramezzini
2. Panini al latte mignon
3. Pizzette di pasta sfoglia
4. Pizze in teglino
5. Salatini di pasta sfoglia
6. Bocconcini doppio crunch farciti
7. Bocconcini di focaccia ligure farciti
8. Tagliere assortito
9. Torte salate
10. Mini brioche salate
11. Crostini assortiti freddi e caldi
12. Riso venere con cereali e verdure
13. Roast beef
14. Insalata di polpo
15. Farinata
16. Bicchierini predessert
17. Macedonia
18. Pasticcini mignon



Vicentini



CAT001

Tramezzini

Tramezzino con pane
di grano duro e lievito
madre





CAT002

Panini al latte mignon

Bocconcini di pane al latte assortiti





CAT003

Pizzette di
pasta sfoglia





CAT004

Pizze in teglino

Impasto con lievito madre
asciutto e croccante guarnito
con ingredienti gourmet
e primizie



Pizza in teglino

Pizza in teglino con Prosciutto crudo di Parma, fichi, cipolla rossa di Tropea caramellata e formaggio





Pizza in teglino

Pizza in teglino con salmone affumicato, burrata, guacamole e foglia di spinacino fresco





Pizza in teglino

Pizza in teglino burrata,
pomodorino confit, pesto alla
ligure e basilico fresco

Pizza in teglino

Pizza in teglino con ricotta affumicata, pancetta, funghi freschi spadellati e peperone dolce





CAT005

Salatini di pasta sfoglia

Assortimento di salatini





CAT006

Bocconcini doppio crunch farciti

Impasto con farina semi-integrale
macinata a pietra e lievito madre per
un risultato asciutto e croccante dalla
fragranza unica

CAT007

Bocconcini di focaccia ligure farcita

Impasto morbido con olio
extra vergine di oliva
(guarnito con ingredienti
gourmet e primizie)







CAT008

Tagliere assortito

Affettati, formaggi,
verdure, sottòli
e giardiniera di nostra
produzione





CAT009

Torte salate

Quiche in camicia
di pasta sfoglia

CAT010

Mini brioche salate



Brioche di sfoglia guarnite con
prosciutto crudo e salmone





CAT011

Crostini assortiti freddi e caldi

Crostini con fantasia di stagione





CAT012

Riso venere con cereali e verdure

Boule di riso, cereali e verdure di stagione



VICENTINI
1966

CAT013

Roast beef



Roast beef al forno
servito a fette sottili

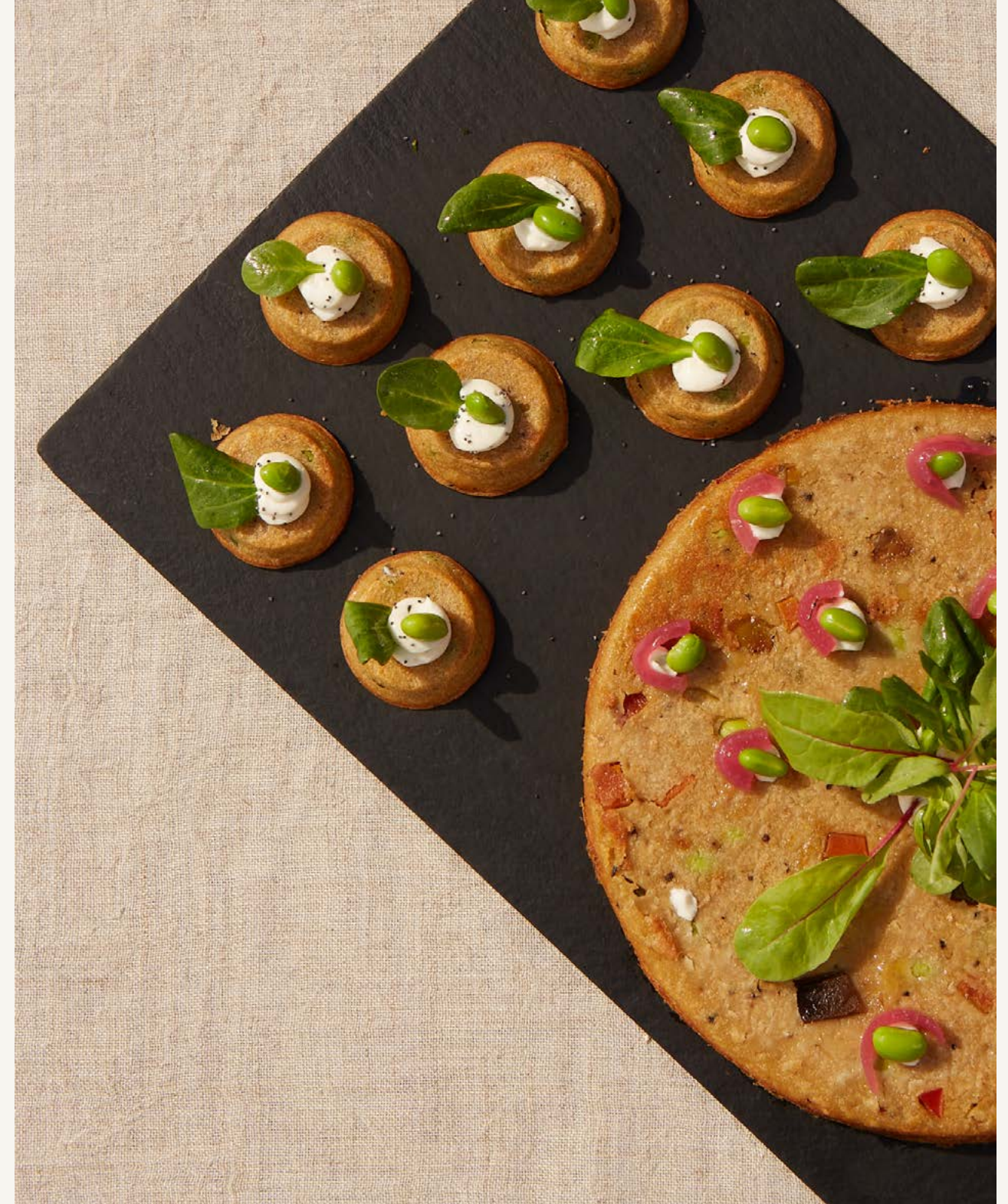




CAT014

Insalata di polpo

Insalata di polpo con patate
condita con citronette



CAT015

Farinata di ceci

Farinata di ceci con olio
extravergine di oliva





CAT016

Bicchierini predessert

Assaggio dolce di dessert



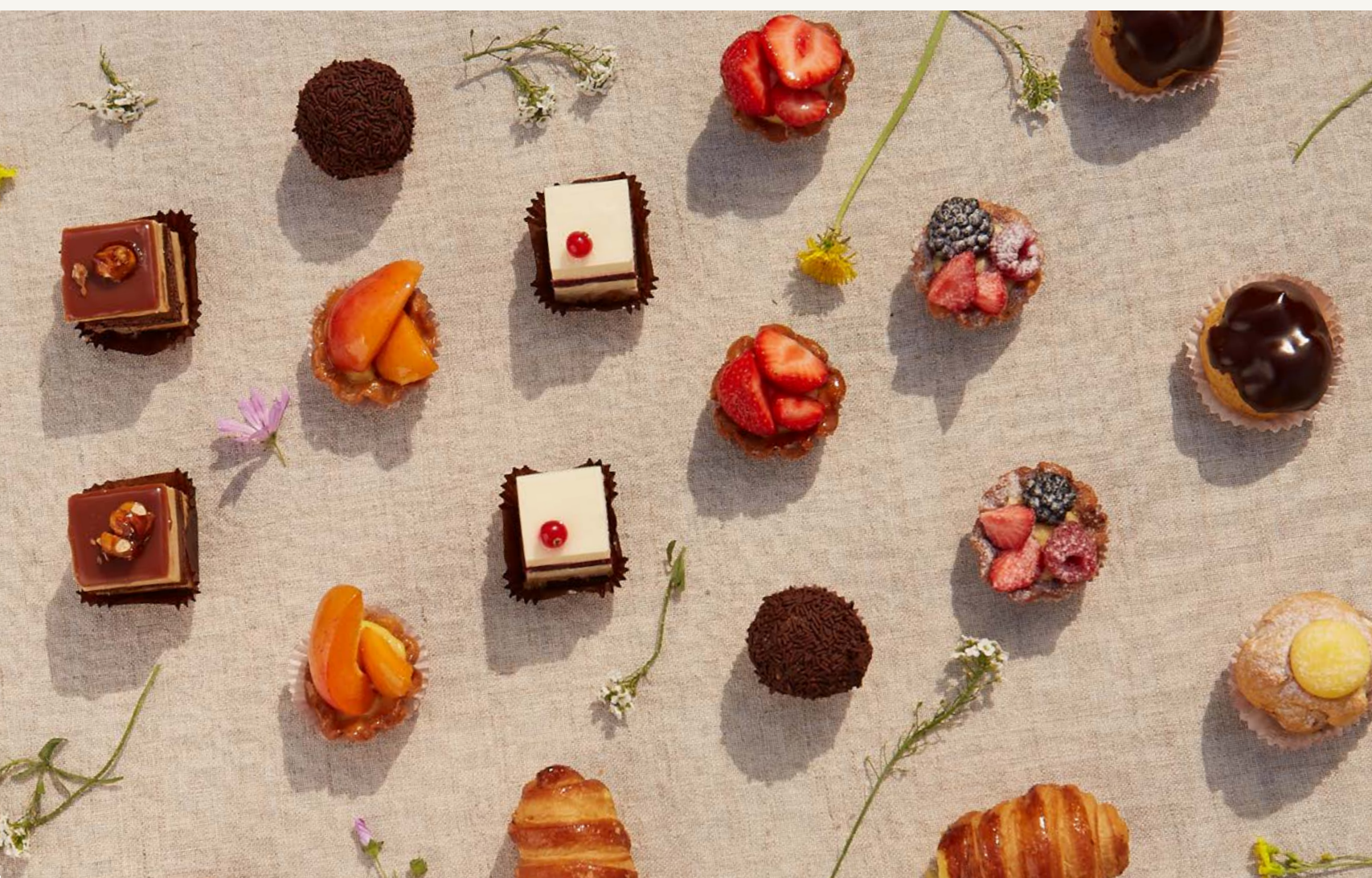


CAT017

Macedonia

Bicchierini di frutta fresca





CAT018

Pasticcini mignon

Assortimento di pasticceria
fresca mignon



VICENTINI
1966

CONTATTI E INFO

Maragnole di Breganze (VI)
Via A. de Gasperi, 2
0445 850243

www.vicentini1966.it
info@vicentini1966.it

Breganze (VI)

P.za Mazzini, 46

0445 300727

Lugo di Vicenza (VI)

Via S. Giorgio, 21

0445 860497

Marostica (VI)

C.so Mazzini, 90

0424 72046

Sandriago (VI)

P.za V. Emanuele II, 3

0444 659245