



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.

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

Per maggiori informazioni:
Tel. 335 8263916
Mail: info@bicentercafe.it
Sito web: 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

Crostata della nonna

Muffins

Barattolino di yogurt e cereali

Tamezzini 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 burratina 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