

Le nostre proposte Live

Preparazioni dal vivo per il tuo evento.



SALUMI E SAPORI DELLA TRADIZIONE

Il gusto dell'incontro

Show-cooking Berkel 400,00 €

Affettatrice a volano con prosciutto S. Daniele a consumo, mozzarella di bufala o treccia, paninetti vuoti e ciotola di olive.



Angolo del Muratore 400,00 €

Classica pizza e mortazza o pane casereccio e porchetta con peperoncino.



Patanegra show-cooking

Jamon de cebo de campo 50% Iberico

1.000,00 €

Jamon de bellota 100% Iberico

1.200,00 €



Oltre 50 ospiti: Berkel e Muratore, 4,00 € cad.

Importi IVA esclusa.

FRITTURE E WOK

Il calore della cucina Live

Friggitrice show-cooking 400,00 €

Pizza lievito al rosmarino, vegetali misti, nuggets di pollo, mini supplì e crocchette di patata.



Thai wok show-cooking 500,00 €

Polpo in salsa Thai e verdure e germogli di soia.
Ricciolini di calamaro saltati alla soia, pannocchiette e verdure.



FRIGGITRICE · THAI WOK

Le proposte e le composizioni riportate sono quelle del listino Live.

Oltre 50 ospiti: Friggitrice, 5,00 € cad.
Thai wok, 2,00 € cad.

Importi IVA esclusa.

CASARO SHOW-COOKING

La lavorazione del latte, dal vivo

CASARO SHOW-COOKING • FINO A 100 OSPITI



- | | | |
|----|---------------------------------|----------|
| 01 | Nodini filati al momento | 800,00 € |
| 02 | Primo sale cagliato al momento | 600,00 € |
| 03 | Burrate preparate al momento | 850,00 € |
| 04 | Provola fresca fatta al momento | 800,00 € |

Burrate: fino a 50 ospiti.

Importi IVA esclusa.

PAELLA E GNOCCHI

Impasti e cotture in bella vista

Paella show-cooking 200,00 €

Paella solo carne

Paella solo pesce

Paella carne e pesce

Fine cottura in bella vista.



Gnocchi show-cooking 200,00 €

Gnocchi di patate con chef dedicato, impasto e staglio su spianatoia, di vari gusti, colori e condimenti da scegliere.



Oltre 50 ospiti: Gnocchi, 2,00 € cad.

Importi IVA esclusa.

CRÊPES E GELATO

Il momento del dolce

Crêpes dolci show-cooking 200,00 €

Classica crêpe alla Nutella con panna e granelle di vari gusti.



Ice roll show-cooking 400,00 €

Gelato espresso di origine thailandese a base di creme e frutta, con granelle e salse di vari gusti.



Oltre 50 ospiti: Crêpes e Ice roll, 2,00 € cad.

Importi IVA esclusa.

CANNOLO EXPRESS • RUM E CIOCCOLATO

Un finale da scegliere

Cannolo express
200,00 €

Fino a 100 ospiti

Cialda croccante con crema alla ricotta, scorze di arancia candita e granelle di cioccolato e pistacchio.



Angolo rum e cioccolato
500,00 €

Un angolo dedicato all'incontro tra rum e cioccolato, per accompagnare il finale dell'evento con una pausa di gusto.



Scegli il tuo momento Live.

Richiedi un preventivo per il tuo evento
a Roma e provincia.

Richiedi un preventivo

Telefono e WhatsApp

+39 370 165 5039

[Scrivici su WhatsApp](#)

rinfreschionline.it

ESPLORA LE PROPOSTE

Salumi e tradizione

02

Paella e gnocchi

05

Friggitrice e Thai wok

03

Il momento del dolce

06

Casaro show-cooking

04

Cannolo, rum e cioccolato

07