



PRESENTAZIONE

**CHIÙ
CATERING**

MILANO

VIA V. MONTI 32 – 20123 MILANO

TEL. 02.39400694

info@chiu.eu www-chiu.eu

CHI È CHIÙ GUSTOSITÀ ITALIANE

CHIU' nasce nel 2006 nel cuore di Milano dalla passione di Marco Gugenheim (napoletano DOC) per la tradizione gastronomica italiana. Grazie alla continua ricerca, offre un'accurata selezione di prodotti d'eccellenza, DOP, IGP e da presidi Slow Food e sempre freschi, il che ha reso CHIU' un luogo di incontro di cultori gourmet.

CHIU', oltre ad essere una **Bottega con Enoteca** è anche un **Bistrot** e al contempo offre un servizio **Catering - & Delivery**, utilizzando per i menù gli stessi ingredienti e la stessa attenzione maniacale adottata nella selezione dei prodotti.



I NOSTRI SERVIZI

Ci rivolgiamo sia ad aziende che privati nell'area di Milano.

CATERING

Dalla sola fornitura di piatti pronti e bevande in **lunch box** in **materiale ecofriendly** compostabile sia con servizio completo di allestimento e mis-en-place in **vetro-porcellana** con o senza servizio camerieri per

Business **Lunch** - Light Lunch - Box Lunch

Cocktail - Aperitivi e Rifreschi

Cene aziendali o private

Eventi e **Convention**

Feste private

Coffee break

In base anche alle richieste, le nostre proposte sono molto variegate e poniamo molta attenzione a:

- piatti **vegetariani**
- preparazioni **senza glutine o lattosio**
- piatti **vegani**

Forniamo il servizio anche per un numero esiguo di partecipanti.

DELIVERY CON SOLO ALLESTIMENTO E RITIRO

Effettuiamo anche la sola consegna con o senza allestimento presso il cliente (*).

(*) Il delivery viene effettuato con servizio biking e pertanto è garantito solo in un raggio di circa 3 km dalla nostra sede. Si prega di verificare la raggiungibilità prima di effettuare ordini

NORMATIVE IGIENICO SANITARIE

La preparazione delle pietanze, il loro trasporto e la pulizia e sanificazione delle attrezzature e del luogo di lavoro viene effettuata seguendo il nostro Piano di Autocontrollo HACCP ed il nostro lavoro è sottoposto regolarmente a verifica da parte di consulenti esterni.



BUSINESS LUNCH – LIGHT LUNCH - BOX LUNCH

Forniamo servizio di Business Lunch e Light Lunch a buffet o anche Box Lunch, in occasione di incontri con i clienti o board meeting, riunioni interne, attività di coaching o shooting fotografici,, allestimenti di set o convention, mettendo a disposizione tutto il necessario per il suo svolgimento.

Dalla fornitura dei soli **piatti pronti** sia caldi che freddi, **box lunch** o **sandwich** alle **bevande**, dal **vettovagliamento** in porcellana o in materiale **ecofriendly** compostabile, all'allestimento con o senza attrezzature e a richiesta anche il servizio **camerieri**.

Proponiamo sia **pacchetti chiavi in mano** sia valutiamo con il Cliente la soluzione che sia più adatta all'occasione, **anche per numeri ristretti di persone** (con un minimo di 10 pax).



COKTAIL - APERITIVI - RINFRESCHI

Abbiamo maturato una elevata esperienza nell'organizzare catering per Cocktail, Aperitivi (anche rinforzati) e rinfreschi in occasione di eventi aziendali, inaugurazioni, vernissage, ricorrenze, sfilate, mettendo a disposizione tutto il necessario per il suo svolgimento.

Dalla fornitura dei soli **finger food** alle **bevande** (disponendo di una ricchissima cantina), dal **vettovagliamento in vetro** o in materiale **ecofriendly** compostabile, all'allestimento con o senza attrezzature, prevedendo se lo si desidera il servizio **camerieri/bartender** per un evento a buffet o a passaggio.

Proponiamo sia **pacchetti chiavi in mano** anche per numeri ristretti di persone (con un minimo di 20 pax) sia valutiamo con il Cliente la soluzione che sia più adatta all'occasione.



CENE AZIENDALI o PRIVATE

In occasione di cene aziendali o private, anche con un numero ristretto di ospiti (minimo di 10 ospiti), organizziamo in maniera impeccabile catering sia a **buffet** che **placé**.

Dalla fornitura dei soli **piatti pronti da consumare** alle bevande (disponendo di una ricchissima cantina), dal **vettovagliamento** in **porcellana/vetro** o in materiale **ecofriendly** compostabile, dal **tovagliato** all'allestimento, prevedendo a richiesta il servizio **camerieri/chef**.

Qualora necessario vi supportiamo nella selezione di location adatta al vostro evento.



EVENTI E CONVENTION

Poniamo grande attenzione organizzativa anche per la realizzazione di catering durante **eventi** e **convegni** in occasione di **meeting aziendali** o congressi in ambito medico, per **presentazioni alla stampa** o per lancio di prodotti, per **mostre d'arte** o aperture di **spazi commerciali**, per eventi **istituzionali** o **sfilate** di moda.

Dall'allestimento con del solo buffet alla fornitura delle attrezzature, per un servizio a buffet o a passaggio.

Proponiamo sia **pacchetti chiavi in mano**, sia valutiamo con il Cliente la soluzione che sia più adatta all'occasione.



FESTE PRIVATE

Anche in occasione delle feste private diamo il massimo della nostra professionalità nell'organizzazione del servizio catering sia a casa che presso le location esterne.

Siamo sempre attenti alle richieste del cliente per valutare insieme le proposte ed il menù che meglio sia adatto all'evento.

All'occorrenza possiamo fornire tutto l'occorrente necessario, dal vettovagliamento ai camerieri e bartender che faranno in modo che tutto sia in ordine alla fine dell'evento.

NOTA: Domenica siamo chiusi perché ci dedichiamo alle nostre famiglie.



WELCOME COFFEE – COFFEE STATION

Forniamo servizio welcome coffee, coffee station e kraft table in occasione di incontri con i clienti o board meeting, riunioni interne, attività di coaching o shooting fotografici,, allestimenti di set o convention, mettendo a disposizione tutto il necessario per il suo svolgimento e refill a seconda della durata.

Dal **dolce** al **salato** alle **bevande**, dal **vettovagliamento**, sia in porcellana che in materiale **ecofriendly** compostabile, alle attrezzature e a richiesta anche il servizio **camerieri**.

Richiediamo un numero superiore a 40 pax salvo non sia abbinato ad altra proposta lunch.

Proponiamo sia **pacchetti chiavi in mano** sia valutiamo con il Cliente la soluzione più idonea alla specifica occasione.



PERCHE' CHIU'

La **giusta scelta** del servizio di catering e banqueting è determinante per la riuscita di un evento. La qualità dei cibi scelti, la presentazione e il servizio sono ciò che fa la differenza.

Grazie alla nostra decennale esperienza siamo in grado di **offrire un'elevata professionalità con innumerevoli proposte gastronomiche** ed inutile dirlo, con un'**ottima qualità**.

E' vero che questa frase la dicono tutti, ma nel nostro caso sono tutti i nostri clienti a dirlo di noi.

Ogni evento sia privato che aziendale viene **studiato con il Cliente** e le soluzioni vengono condivise insieme per rendere l'evento il più adatto possibile alle singole esigenze sia di gusto, ponendo grande attenzione alle **intolleranze alimentari**, sia di **spesa**.

Infine, le **nostre proposte «sono trasparenti»**, nel senso che ogni proposta esplicita esattamente cosa, quanto e come verrà fornito.

La richiesta di preventivo può essere effettuata via email

info@chiu.eu





ALCUNE IDEE DI PROPOSTE

TIPOLOGIA DI PROPOSTA	Min. Pax	€/pax	Totale (iva esclusa 10%)	OPZIONE BOX MONOUSO	DESCRIZIONE
FINGER FOOD	20	€ 25,00	€ 500,00	SI	10 finger food salati e 1 finger dessert
LIGHT LUNCH CON FINGER FOOD + PRIMI	20	€ 28,00	€ 560,00	SI	5 finger food salati, 2 finger dessert e 1 porzione di primi piatti caldi o freddi
LIGHT LUNCH CON FINGER + SANDWICH/TRAMEZZINI	20	€ 20,00	€ 400,00	SI	5 finger food salati, 1 finger dessert, 1/2 baguette di panpizza o tramezzino
LIGHT LUNCH CON SANDWICH + MACEDONIA	20	€ 17,50	€ 350,00	SI	1/2 baguette di panpizza farcita + 1 tramezzino + macedonia
LUNCH BOX ASSORTITI	20	€ 18,50	€ 370,00	SI	1 lunch box con primo e/o insalata + macedonia
ANTIPASTI + PRIMI + FINGER DESSERT	20	€ 30,00	€ 600,00	NO	1 antipasto, 1 primo piatto, 2 fingerdessert
APERITIVO + BEVERAGE + CAMERIERI	40	€ 37,50	€ 1.500,00	NO	8 Finger food + beverage (2 calici) + vettovagliamento + servizio camerieri
COFFEE STATION (CON CONSEGNA DALLE 9.00)	40	€ 10,00	€ 400,00	NO	Caffè, Tea, Succhi frutta, Acqua, Brioche, Frollini, Plum Cake

COSA COMPRENDE IL PACCHETTO (OVE NECESSARIO)	COSA NON COMPRENDE MA QUOTATO A RICHIESTA
<ul style="list-style-type: none">• Vassoi e contenitori monouso con coperchio trasparente	<ul style="list-style-type: none">• Tovagliato e piatti da portata porcellana
<ul style="list-style-type: none">• Posate ecofriendly compostabili	<ul style="list-style-type: none">• Posateria in acciaio
<ul style="list-style-type: none">• Piattini tondi in polpa cellulosa bianca ecofriendly compostabile (18cm)	<ul style="list-style-type: none">• Vettovagliamento in vetro/porcellana (piatti e bicchieri)
<ul style="list-style-type: none">• Tovaglioli in cellulosa monouso	<ul style="list-style-type: none">• Servizio camerieri/bartender (ad eccezione proposta Aperitivo)
<ul style="list-style-type: none">• Bicchieri carta ecofriendly per acqua e caffè + bacchettina legno ove previsto beverage e caffè	<ul style="list-style-type: none">• Noleggio attrezzatura (tavoli, sedie, etc)
<ul style="list-style-type: none">• Sacchetti pane e condimenti monouso	<ul style="list-style-type: none">• Beverage (ove non indicato)
<ul style="list-style-type: none">• Consegna e ritiro (ove necessario)	<ul style="list-style-type: none">• Allestimento (ad esclusione della Coffee Station)

Ogni richiesta di preventivo può essere inviata via email
info@chiu.eu



PROPOSTA FINGER FOOD

	<u>DESCRIZIONE SINGOLE PORTATE</u>	N° Pz/Porz totali
FINGER FOOD		
VG	pastelle cresciute con olive e peperoni	20
VG	tortello in piedi con crema di fave e pecorino	20
VG	polpettine di melanzane e provola	20
VG - GF	chips di polenta con mousse di ricotta, pesto di basilico e pomodorino dry	20
VG	pizzette di sfoglia con pomodoro e mozzarella	20
	bottoncini di panbrioche al sesamo con bresaola, ricotta e rucola	20
VN - SL	tramezzini mignon a 2 strati assortiti con crema di cime di rape, pomodoro e insalata	20
VG - GF	polpettine mignon di ricotta e spinaci su goccia di maionese fatta in casa	20
VG	bignè con crema al grana e carciofini	20
VN - SL	hummus con grissino di sedano e carota a bicchiere	20
VN - GF	piccola macedonia di frutta fresca a bicchiere	20

VG (vegetarian) VN (vegan) SL (senza lattosio) GF (gluten free)

COSA COMPRENDE

forchettine e cucchiani legno ecofriendly monouso	40
piattini tondi in polpa cellulosa bianca ecofriendly compostabile (18cm)	20
tovaglioli in cellulosa monouso 100pz	1
consegna e ritiro	1

TOTALE (IVA 10% ESCLUSA)

€ 500,00

PREZZO A PERSONA (IVA 10% ESCLUSA)

€ 25,00



LIGHT LUNCH CON FINGER FOOD + PRIMI

	<u>DESCRIZIONE SINGOLE PORTATE</u>	N° Pz/Porz totali
FINGER FOOD SALATI		
VG	polpettine di melanzane e provola	20
VN - SL	bottoncini di panbrioche al sesamo con pate' di cime di rape e pomodoro dry	20
SL	bretezel mignon con speck/mortadella/ coppa piacentina	20
	croissant mignon salato ceasar salad (tacchino, formaggio e insalatina)	20
VG - GF	peptita di mozzarella di bufala su crema di basilico	20
FINGER DESSERT		
VN - GF	piccola macedonia di frutta fresca a bicchiere	20
VG	tiramisù mignon in tartelletta di frolla con crema al mascarpone e caffè	20
PRIMI PIATTI (ANCHE IN LUNCH BOX)		
VN - SL	cous-cous alla curcuma con di verdure di stagione	10
VG	crepelle ricotta e spinaci (2pz a porz)	10
VG (vegetarian) VN (vegan) SL (senza lattosio) GF (gluten free)		
COSA COMPRENDE		
	forchettine e cucchiani legno ecofriendly monouso	40
	kit chiuso forchetta + coltello + tovagliolo ecofriendly compostabili	20
	piattini tondi in polpa cellulosa bianca ecofriendly compostabile (18cm)	40
	tovaglioli in cellulosa monouso 100pz	1
	consegna e ritiro	1
TOTALE (IVA 10% ESCLUSA)		
€ 560,00		
PREZZO A PERSONA (IVA 10% ESCLUSA)		
€ 28,00		



LIGHT LUNCH CON FINGER + SANDWICH/TRAMEZZINI

	<u>DESCRIZIONE SINGOLE PORTATE</u>	N° Pz/Porz totali
1/2 BAGUETTE DI PANPIZZA ED INCARTATA SIGNOLARMENTE		
SL	Roast-beef, carciofi sott'olio, salsa bernese - (G, Se, Sn, U, Sf)	4
	Crudo di Parma 20 mesi, brie, pomodori e salsa bernese - (G, L, U, Se, Sf)	4
VG	Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico e olio extravergine di oliva - (G,L,So) - VGT	4
TRAMEZZINI		
	tramezzino a 2 strati assortito con fesa di tacchino, formaggio, salse	4
VN - SL	tramezzini a 2 strati con avocado, crema di cavolo viola, olio, sale e pepe	4
FINGER FOOD		
VG	polpettine di melanzane e provola	20
GF	chips di polenta con mousse di caprino ed erba cipollina	20
VG - GF	Polpettine mignon di ricotta e spinaci su goccia di maionese fatta in casa	20
VG - GF	capresina con mozzarelline di bufala di Paestum, datterino e misticanza	20
VN - GF - SL	riso venere verdure croccanti e mandorle tostate a bicchiere	20
FINGER DESSERT		
VN - GF	piccola macedonia di frutta fresca a bicchiere	20
VG (vegetarian) VN (vegan) SL (senza lattosio) GF (gluten free)		
COSA COMPRENDE		
	forchettine e cucchiani legno ecofriendly monouso	40
	piattini tondi in polpa cellulosa bianca ecofriendly compostabile (18cm)	20
	tovaglioli in cellulosa monouso 100pz	1
	consegna e ritiro	1
TOTALE (IVA 10% ESCLUSA)		
€ 400,00		
PREZZO A PERSONA (IVA 10% ESCLUSA)		
€ 20,00		



LIGHT LUNCH CON SANDWICH + MACEDONIA

	<u>DESCRIZIONE SINGOLE PORTATE</u>	N° Pz/Porz totali
1/2 BAGUETTE DI PANPIZZA ED INCARTATA SIGNOLARMENTE		
SL	Roast-beef, carciofi sott'olio, salsa bernese - (G, Se,Sn, U, Sf)	5
	Crudo di Parma 20 mesi e mozzarella di bufala - (G, L, Sf)	5
	Praga, formaggio brie, pomodoro e patè olive taggiasche - (G, L, SF)	5
VG	Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico e olio extravergine di oliva - (G,L,So) - VGT	5
TRAMEZZINI		
	tramezzino a 2 strati assortito con fesa di tacchino, formaggio, salse	5
VG	tramezzino a 2 strati assortito con formaggio, pomodoro, insalata e salse	5
VN - SL	tramezzini a 2 strati con avocado, pomodoro, olio, sale e pepe	5
VN - SL	tramezzini a 2 strati con avocado, crema di cavolo viola, olio, sale e pepe	5
DESSERT		
GF - VN	macedonia di frutta di stagione	20
VG (vegetarian) VN (vegan) SL (senza lattosio) GF (gluten free)		
COSA COMPRENDE		
	piattini tondi in polpa cellulosa bianca ecofriendly compostabile (18cm)	20
	tovaglioli in cellulosa monouso 100pz	1
	consegna e ritiro	1
TOTALE (IVA 10% ESCLUSA)		
€ 350,00		
PREZZO A PERSONA (IVA 10% ESCLUSA)		
€ 17,50		



LUNCH BOX ASSORTITI

	<u>DESCRIZIONE SINGOLE PORTATE</u>	N° Pz/Porz totali
INSALATONE (Lunch Box)		
	Misticanza, filetti di petto di pollo alla griglia, scaglie di grana, pomodorini pachino, crostini di pane aromatici e vinaigrette di maionese	2
GF	Misticanza, riccioli di bresaola, scaglie di grana stagionato 22 mesi, fiocchi di ricotta di bufala	2
VN - SL	Farro a vapore, misticanza, pomodorini, olive taggiasche, sedano, aceto balsamico	2
PRIMI (Lunch Box)		
VN - SL - GF	riso venere con verdure e scaglie di mandorle tostate	4
VN - SL	cous-cous con verdure di stagione, basilico e pomodoro	4
SL - GF	Black Angus (manzo) leggermente marinato, con insalata misticanza, carciofi sott'olio, olio e limone	4
GF	Bresaola della Valtellina IGP, scaglie di Parmigiano, rucola, olio extra vergine e limone	2
DESSERT (Lunch box)		
GF - VN	macedonia di frutta di stagione	20
VG (vegetarian) VN (vegan) SL (senza lattosio) GF (gluten free)		
COSA COMPRENDE		
SL - VN	bocconcini di pane in sacchettino singolo	20
	kit chiuso forchetta + coltello + tovagliolo ecofriendly compostabili	20
	consegna e ritiro	1
TOTALE (IVA 10% ESCLUSA)		
	€ 370,00	
PREZZO A PERSONA (IVA 10% ESCLUSA)		
	€ 18,50	



ANTIPASTI + PRIMI + FINGER DESSERT

	<u>DESCRIZIONE SINGOLE PORTATE</u>	N° Pz/Porz totali
ANTIPASTI E TAGLIERI		
GF	tagliere misto con selezione di salumi e formaggi nostrani serviti con salse di abbinamento e frutta secca/fresca	10
VN - SL	trinagoli di panfocaccia	20
VN - SL	hummus con pinzimonio di verdure (porz.)	10
PRIMI PIATTI		
VN -GF - SL	riso venere verdure croccanti e mandorle tostate	8
VG	lasagna al pesto genovese, patate e fagiolini	12
DESSERT		
VN - SL - GF	piccola macedonia di frutta fresca servita a bicchiere	20
VG	tiramisù in tartelletta di frolla con crema al mascarpone e caffè	20
VG (vegetarian) VN (vegan) SL (senza lattosio) GF (gluten free)		
COSA COMPRENDE		
	kit chiuso forchetta + coltello + tovagliolo ecofriendly compostabili	40
	piattini tondi in polpa cellulosa bianca ecofriendly compostabile (18cm)	40
	tovaglioli in cellulosa monouso 100pz	1
	consegna e ritiro	1
TOTALE (IVA 10% ESCLUSA)		
€ 600,00		
PREZZO A PERSONA (IVA 10% ESCLUSA)		
€ 30,00		



APERITIVO + BEVERAGE + SERVIZIO CAMERIERI

	<u>DESCRIZIONE SINGOLE PORTATE</u>	N° Pz/Porz totali
FINGER FOOD		
VG	pastelle cresciute con olive e peperoni	40
VG	tortello in piedi con crema di fave e pecorino	40
VG	polpettine di melanzane e provola	40
GF	chips di polenta con mousse di caprino ed erba cipollina	40
VG	pizzette di sfoglia con pomodoro e mozzarella	40
	bottoncini di panbrioche al sesamo con Parma, brie misticanza e salsa rosa	40
VG	mini quiche con friarielli e mozzarella	40
VN - SL	falafel serviti con hummus su plateau mignon	40
VG (vegetarian) VN (vegan) SL (senza lattosio) GF (gluten free)		
DRINK A CALICE		
	vino bianco/rosso/prosecco/analcolico al calice	40
	spritz a calice	40
COSA COMPRENDE		
	tovaglia cotone 340x140	2
	calice vetro 20cl	80
	glacette in acciaio con ghiaccio	1
	porta ghiaccio + 20kg ghiaccio	1
	forchettine e cucchiani legno ecofriendly monouso	100
	piattini tondi in polpa cellulosa bianca ecofriendly compostabile (18cm)	80
	tovaglioli in cellulosa monouso 100pz	2
	consegna allestimento e ritiro	1
	camerieri (fino a 6 ore di servizio)	2
TOTALE (IVA 10% ESCLUSA)		
€ 1.500,00		
PREZZO A PERSONA (IVA 10% ESCLUSA)		
€ 37,50		



COFFEE BREAK



	<u>DESCRIZIONE SINGOLE PORTATE</u>	N° Pz/Porz totali
COFFEE BREAK/STATION DALLE ORE 9.00		
	Caffè in cialde compostabili con dotazione di macchina del caffè	40
	Bollitore/Thermos di acqua calda con selezione di Tea (circa 20 tazzine)	1
	(bricco latte, zucchero di 3 tipologie: bianco - canna - dietor)	1
	succhi di frutta in caraffa 1,5lt	4
	acqua aromatizzata (limone, zenzero e menta) in caraffa	2
VG	vassoio di biscottini di frolla al burro (occhi di bue, cuori al cioccolato, ferri di cavallo, granella di nocciole, granella di pistacchio) (500gr)	3
VG	croissant/brioshe mignon assortite	40
VG (vegetarian) VN (vegan) SL (senza lattosio) GF (gluten free)		
COSA COMPRENDE		
	bicchiere carta ecofriendly	100
	bicchierino caffè ecofriendly + bacchettina legno	50
	piattini tondi in polpa cellulosa bianca ecofriendly compostabile (18cm)	40
	tovaglioli in cellulosa monouso 100pz	1
	consegna e ritiro	1
TOTALE (IVA 10% ESCLUSA)		
€ 400,00		
PREZZO A PERSONA (IVA 10% ESCLUSA)		
€ 10,00		

**galleria
fotografica**





FINGER FOOD



Riso venere con verduzine e scaglie mandorle



Cheesecake con gamberi e granella di pistacchi



Cous cous con gamberetti



mini quiche alla carbonara



Quadrottini di torta di mele



panbrioches al sesamo con crema di rape e pomodorini



Assortimento di sfoglie



Bigné parmigiano e carciofi



Cheesecake salmone e pepe rosa



FINGER FOOD



bottoncini di panbrioche al sesamo con salumi



Ciuffetti di roast beef



Riso venere con verdure



vellutata di piselli e rondelle di rapanelli



Voulevant con capperi e pomodoro



Piccola macedonia



Feta con olive e pomodorini



Mini brezel con brie



cheesecake pomodorini



Cheesecake salata con frutti di bosco



Tortello in piedi cacio e pepe



parmigiana



Voulevant speck e carciofi



Tortilla con patate e zucchine



Quiche mignon



FINGER FOOD



Mini sfoglia con pomodoro



Pepita di polenta con zola



Tartelletta con frutti di bosco



Pepita mozzarella con crema basilico



Ciuffetti Parma e melone



minisfoglia con acciughe - wurstel



Quadrotti di torta salata



Stracciatella tricolore



Pappa la pomodoro



Cous cous con verdure



Tartine di mare



Polenta con lardo



Hummus con grissini verdure



Mini pastiera



Cestino di frolla con zola e miele



FINGER FOOD



Cestino di frolla salmone e formaggio



crema di cannellini con crumble



Polpettine di melanzane



caprino, salmone e pepe rosa



Insalata di pollo



Crema di patate, zafferano



Crema di zola e noci



Mini tartare di manzo



Stracciatella, sedano e salmone



Stracciatella con cime di rapa



Mousse al cioccolato



Mini brezel con salumi



Mini tartare con acciughe



Ciuffetti di guanciale con gamberi



Cestino di frolla con mousse

FINGER FOOD



Stracciatella con cime di rapa



Mousse al cioccolato



Mini brezel con salumi



Quadrotti torta spinaci e ricotta



Piccola macedonia



Insalata di pasta



Tagliata di pollo con verdure



Riso venere con verdure curry



Rotolini di speck annodati



Mini tartare con mostarda



Farro con verdure



Ciuffetti di parma con parmigiano



FINGER FOOD



Voulevant assortiti



Capresina



Guanciale con gambero



Degustazione di formaggi



Voulevant con acciughe



Grissini con parma



Tramezzini mignon



Insalata di polpo e patate



Suppli di riso mignon



Panzerottini pomo e mozzarella



Crema cannellini e salame croccante



Spidini di frutta



BUFFET





BUFFET





BUFFET





BUFFET





BUFFET





TAGLIERI





EVENTI





EVENTI





LUNCH & DINNER PLACÉ





TEAM





COFFEE STATION



Brioche mignon



Acqua aromatizzata



Pasticcini assortiti



Frollini assortiti



Frollini assortiti



Brioche senza lattosio



Tartellette di frolla con frutta



Tartellette di frolla con frutta



Brioche assortite



Tartellette di frolla con frutta



Box Frollini assortiti 500gr



LUNCH BOX





FINGER E TAGLIERI BOX





ALCUNI NOSTRI CLIENTI

SALESFORCE ITALIA

MEDIAWORLD

CALLIGARIS

BEST WESTERN Head Quarter

SINAHOTELS

FINCANTIERI

CANALI

HEINEKEN / PARTESA

HOULIAN LOKEY

CERESIOSIM

CLOSE TO MEDIA

COCCINELLE

E. MARINELLA

E.ON Italia

EDIZIONI CONDE' NAST

EIDOS MEDIA

TRIENNALE DI MILANO

SONY MUSIC ITALY

FONDAZIONE ENI ENRICO MATTEI

FONDO STRATEGICO ITALIANO

FRATELLI GUZZINI

BRICO IO

GALLERIA CAVACIUTI

BANCA ICCREA

HANNOVER FAIRS INT

ARCHEION - ARCHIVIO DI STATO

VENCHI CIOCCOLATO

BANCA MEDIOLANUM

YBUSINESS PARTNER

ABRHAM INDUSTRIES

ACOMEA

SUEZ TRATTAMENTO ACQUE

MONCLER

ISPI

BANCA EDMOND DE ROTHSCHILD

SPA ANTIBIOTICI

L.V.M.H. ITALIA

TERNA

LCA STUDIO LEGALE

HUAXIA GROUP

VILLE EUGENIE (PER MONCLER)

ANDERSEN

MUZINICH & Co. LTD

COSAPORTO

OSPEDALE SACCO

PANDORA ITALIA

PERNOD RICARD ITALIA

GRUPPO RICHMOND

SCALAPAY

BAIN COMPANY

MIA PLATFORM

AGENZIA DELLE DOGANE

SHISEIDO COSMETICI ITALIA

BRAVE KIDS (OTB GRUOP)

THE BANK OF NY MELLON

UNICREDIT GROUP

VISA ITALIA

POSTE ITALIANE

SENTINEL DIAGNOSTIC

3SHAPE

LAMBERTO LOSANI

MAZARS

LIUNI

HUAXIA GRUOP



chiù gustosità italiane- via vincenzo monti 32

20123 milano

tel 02.39400694

info@chiu.eu www.chiu.eu



chiu' gustosita' italiane