





*Siro Catering nasce da un' esperienza
trentennale nella ristorazione e nell'ospitalità
dell'omonimo ristorante situato a Torgiano
tra le colline della verde Umbria.*



Con passione e dedizione nel nostro lavoro, creiamo insieme all'esigenze dei nostri clienti suggestivi ed indimenticabili eventi personalizzati su misura.

Abbiamo selezionato un'ampia scelta di location tra: sale ricevimenti, castelli, antiche cascine, cantine, ville d'epoca e palazzi contemporanei per qualsiasi tipo di evento.

Disponiamo di tutte le attrezzature per piccoli e grandi ricevimenti per offrirti un servizio catering eccellente in qualsiasi luogo desiderato.

I nostri collaboratori con arte e fantasia sapranno rendere incantevole ogni momento del vostro ricevimento, proponendovi vari scenari e un'ottima cucina tradizionale Italiana e non solo.





Le nostre proposte



Luxury



Aperitivo di Benvenuto
Champagneria Shiacciata

Gran buffet di Antipasti:
Tavola delle lampade
Tavola delle leggerezze
Tavola del Norcino
Tavola del Casaro
Isola del Pescato
Dal Braciere
Sua maestà Il fritto
Il fornaio
Dal Barroncino del mulino
Il Tartufaro



Il convivio:
Piccolo Entrè servito a tavola

Due passaggi di primi piatti tra le nostre proposte

Paste Rubine

Le Albine

I Risotti

Le Divine creazioni

Una seconda portata di carne e i suoi due contorni

Buffet di Dolci:

Wedding-cake

Assortimento di Golosità



*Le crepes in Bellavista
Mosaico di frutta*

*La Caffetteria
Angolo del Vizio*

La Tavola del Confetto

Selezione di Vini pregiati Umbri



Superior



Cocktail di Benvenuto

Gran buffet di Antipasti:

Tavola delle lampade

Tavola delle leggerezze

Tavola del Norcino

Tavola del Casaro

Isola del Pescato

Dal Braciere

Sua maestà Il fritto

Il fornaio

Dal Barroncino del Mulino

Due passaggi di primi piatti tra le nostre proposte



Una seconda portata di carne e i suoi due contorni

Buffet di Dolci.

Wedding-cake

Assortimento di Golosità

Mosaico di frutta

La Caffetteria e i suoi liquori

Vini delle nostre cantine



Prime



Aperitivo di benvenuto

Calici di prosecco

Fritture in bellavista

Frivolezze calde e fredde servite dai nostri camerieri

Antipasto servito ai tavoli

Passaggi al tavolo di piatti sfiziosi

e stuzzicanti per allietare ogni tipo di palato

Due passaggi di primi tra le nostre selezioni di:

Paste Rubine

I Risotti

Le Divine creazioni

Le Albine



Un passaggio di secondi e i suoi dintorni

*Dolce Nuziale insieme alla frutta a
Mosaico servito al tavolo*

La Caffetteria e i suoi liquori

Vini delle nostre cantine



Happines



Buffet di Antipasti:

Tavola delle lampade

Tavola delle leggerezze

Tavola del Norcino

Tavola del Casaro

Isola del Pescato

Dal Braciere

Sua maestà Il fritto

Il fornacio

Dal Barroncino del mulino

Due primi serviti a buffet Tra le nostre selezione

Un Secondo tagliato e servito a buffet e i suoi contorni



Buffet di Dolci:
Wedding-cake
Assortimento di Golosità
Mosaico di frutta

La Caffetteria e i suoi liquori

Vini delle nostre cantine





*Gran buffet delle
Tavole di Siro*





La Tavola delle lampade

Omelette al tartufo estivo

Crostacei all'Armagnac fiammeggiati

La Tavola delle leggerezze Vegetariane

Bocconcini di zucchini marinate

Petali di patate croccanti

Pomodorini appassiti al Reggiano

Scrigni di verdure in foglia di macedonia di stagione

Crudit  di melone profumato

Cestini di sfoglia dell'orto

Le focacce ai Datterini

La Ciaccia alla cipolla rossa

La soffice all'olive nere e origano

Il Farro in insalata profumata

La Tavola del Norcino

*Il gran prosciutto ghiandarolo in bellavista
Salsicce saporite, collo di suino stagionato
Lonzino ghiandarolo, salame lardellato,
guanciola di ghiandarolo,
accompagnati con pane cotto a legna*

La Tavola del Casaro

*Treccione di Bufala D.O.P. della Reggia,
le ricottine di pecora, le Caciotte dell'Alto Tevere
Il Caciottone di Norcia, il Pecorino canestrato di Pienza,
il Gran Nero Martano, il Pecorino del Pastore,
I Coccetti di confetture, le mostarde di frutta
I mieli filanti e i gherigli di noce*



L'isola del pescato
Ciuffi di calamaro rustici
Cozze in brodetto
Salmone del Nord al sale di Cervia
Cucchiai di crostacei in crema
Sfogliatine di polipo
Insalatina di seppioline, olive taggiasche e agrumi di Sicilia
La misticanza di Mare
Tartare di Pesce e ceci

Il Fornaio
La piadina sfogliata con prosciutto di Norcia
“La Regina Margherita” in bellavista
La torta al Testo Umbra



Dal Braciere

Griglini di mortadella al balsamico

Gli spadini di Castrato

Salsiccine mignon di ghiandarolo,

Sua maestà il Fritto in bellavista

Anelli di cipolla

Verdure di stagione in pastella, fiori di zucca, zucchine,

carote, salvia, melanzane, peperoni

Al Pecorino pastellato

Gamberi croccanti

Arvultolo fritto al pomodoro saporito

Dal "Barroccino" del mulino

Bellavista di cesti dei pani



*Pane al farro, al Sesamo, alle Noci, alle Olive, al Pomodoro,
al Formaggio, ai 5 cereali, ai semi di Papavero,
i Ciabattoni
Grissini al farro
Pepite ai sapori e Spizzichelle*

*I prodotti presenti nelle varie tavole possono subire variazioni In base alla
stagionalità del prodotto*





Il convivio di Siro



I risotti

Risotto radicchio di Treviso e strettura di Riserva Monticchio

Risotto mela e crostacei dei mari del nord

*Risotto al Prosecco, pinoli pralinati, pistilli di zafferano e fiori
di zucchine*

*Risotto con crema di gorgonzola D.O.P., pere Williams e
foglioline di rucola*

Risotto filangé di limoni di Amalfi e Tartufo estivo

*Risotto con punte di asparagi verdi, caprino e pancetta
croccante*

Le Divine Creazioni

Le Lune di Porcini e Datterini canditi

I Girasoli noci di Sorrento e Tartufo estivo

Ravioli crestati agli agrumi e leggerezze di Mandorle

Panciotti di Bufala con crema di Pachino e pesto di basilico



Caramelle ai Carciofi, su vellutata di Brancaleone
Cappellacci alle melanzane in cialda di Parmigiano di Piemonte

Le Paste Albine

Taglierini all'erba Cipollina, Guancialetto tostato e Tartufo estivo
Strigoli al ragù di cinghiale e dadolata di pomodoro grappolo
Taglierini ai Carciofi e Tartufo estivo
Umbrici, al ragù bianco di brado
Gnocchetti alla crema di Radicchio e Rubesco
Strozzapreti al torchio, pesto di basilico e Scampi spiritosi

Le Paste Rubine

Strozzapreti al torchio, Datterini e bocconcini di Porcini
Gnocchetti al ragù di lepre ed erbe aromatiche
Birbanti, punte croccanti di Asparagi e Pachino
Pici saporiti al sugo di Barbozza Umbra





Le seconde portate e...

Cuore di Angus con rucola, Balsamico di Modena e Datterini

Tagliata di Cuore di Cinta, Timo e Porcini

Tagliata di Cinta su letto di ruchetta, mele grigliate e Balsamici

Carrè di Suinetto profumato alle erbe servito in bellavista

Anteriore di vitellino alle bacche di ginepro e pera appassita al rosso

Cosciotto di Suinetto al Finocchietto

Lombetto di Vitellino alla crema Tartufata

Lombetto di Vitellino in Crosta di pane

Rotolino di Agnello al profumo di Finocchietto

Cuore di Faraona ai Pistacchi di Bronte

Filettino di maialino ai veli di Agrumi e sbriciolata di pistacchio tostato

Filettino ai Frutti Rossi e Martini Rosato

Filettino di suinetto grigliato con mele caramellate ai profumi di cannella

Filettino al Vin' cotto, pomodori essiccati e miele profumato



...i suoi Dintorni

Tortino ai Carciofi

Sformato ai spinaci

Mazzetto di fagiolini e Pancetta tesa

Trionfo di verdure grigliate

Cipolline di Cannara saltate in agrodolce

Patate alla brace

Foglioline novelle all'arancia e noci

Macedonia di verdure all'olio Novello

Timballino di patate al rosmarino

Weddings-cake

Vi proponiamo il dolce del vostro matrimonio in vari gusti, e forme.





La base del dolce può essere fatto di:

Mimosa (pan di spagna)

Millefoglie (pasta sfoglia)

Per la farcitura dei piani vi consigliamo varie creme:

Crema chantilly

Crema chantilly e gocce di cioccolato

Crema chantilly e fragole

Crema chantilly e frutta

Crema chantilly e frutti di bosco

Crema chantilly e crema di nocciole (Nutella)

Crema pasticcera

Crema pasticcera al cioccolato

Panna montata



La copertura del dolce è di panna, e può essere sia decorata o liscia.

Per i dolci con copertura di pasta di zucchero, frutta fresca, glassati, con decorazioni particolari o forma viene fatta una variazione di prezzo.

I Peccati di gola

Il buffet dei dolci è composto da vari dolci al cucchiaino e al coltello, tra una selezione dei migliori dessert Italiano ed internazionali, per i gusti più classici e quelli più esigenti. Nei "Peccati di gola" includiamo anche una parte dedicata alla piccola pasticceria monoporzione.

Mosaico di Frutta

Nel Mosaico di frutta sia per quanto riguarda la degustazione a buffet o ai tavoli utilizziamo solo frutta di stagione Nazionale ed esotica



Caffetteria Liquori e Distillati

La Caffetteria è creata per dare all'evento un "dolceamaro" finale tra una selezione di: Caffè espresso, Arabico, Orzo e Decaffeinato.

I Liquori e i distillati chiudono il banchetto con gli amari più comuni e quelli più ricercati: Averna, Ramazzotti, Fernet, Limoncello e Assortimento di Grappe.

A richiesta si concordano menù per intolleranti, vegetariani, vegani, allergici a vari prodotti e celiaci.





*Arricchisci il tuo
evento*





Momenti di degustazione per contraddistinguerti con stile

Ti proponiamo la possibilità di rendere unico e impreziosire il tuo matrimonio arricchendolo con angoli di degustazione, servizi dedicati e momenti speciali.

La stampa del menù

Per personalizzare in pieno il tuo evento ti offriamo il servizio della stampa dei menù scegliendo il formato che più rappresenta le tue nozze i colori e il font che preferisci.

Il Tartufaro

Un angolo degustazione dedicato alle nostre tradizioni Umbre con il pregiato Tartufo di Norcia dove potrete degustare: la caciottina ai petali di tartufo,



i crostoni con sfoglie di pecorino e lamelle di tartufo, la bruschetta tartufata, il carpaccio di vitellino con citronette girelle di sedano e scaglie di tartufo e l'omelette al nero.

Il Mastro Birraio

Selezione di una decina birre artigianali tra quelle locali, belghe e tedesche, birre affumicate, e barrique, servite in piccole finte o calici da degustazione il tutto allestito su botti di legno per ricreare l'atmosfera di un vero birrificio.

La Champagneria

Una glacette colma di ghiaccio accoglierà le bottiglie di Champagne che sarà servito durante l'antipasto o durante il dolce.



Le Ostriche Ghiacciate

I molluschi più pregiati ed afrodisiaci serviti su un letto di ghiaccio per mantenere fino in fondo la loro freschezza e il sapore intenso, degustandoli con una spruzzata di limone e con il pepe macinato.



L'Angolo Del Vizio

Degustazioni di liquori speciali e pregiati serviti in tazzine di cioccolata fondente, scatole di sigari dal mondo e toscanelli alle varie profumazioni, selezione di cioccolate aromatizzate all' arancia ed altri gusti.

Il tutto in uno scenario Bohemien e Chic che crea un momento rilassante decorato dalla luce di candele per stimolare tutti i sensi.



La Fontana Del Cioccolato

Il Pacchetto della Fontana del Cioccolato oltre ad includere la stessa, offre inoltre agli invitati la possibilità di degustare il cioccolato fuso con spiedini di frutta, fragole, lingue di gatto e pasticceria da thé.

Le Crepes In Bella Vista

Degustazioni di crepes preparate a vista alla Nutella, panna montata, Granella di nocciole ed ai Frutti di Bosco con una spolverata di zucchero a velo o cacao in polvere.

Il Carrello Del Gelato

Degustazioni di gelato lavorato artigianalmente dai nostri mastri gelatieri per deliziare tutti i gusti, scegliendo tra creme e frutta.



La Confettata

Selezione di confetteria da i gusti più nuovi a quelli più classici per accendere la voglia di assaporare "l'Oro di Sulmona" uno dopo l'altro. Dedicando uno spazio anche ai più piccoli con caramelle gommose e lecca-lecca multigusto.





American Bar

Cocktail e festati per intrattenere i tuoi ospiti nelle ore più divertenti della festa, con Mojito, Negroni, Vodka lemon, Gin, Rum e pera e tanto altro.

Il Tavolo Dei Cup-Cake e I Macarones

Alzate di cup-cakes colorati e golosi arricchiranno il buffet dei dolci insieme ai deliziosi macarons creando un angolo simpatico e stuzzicante.



L'allestimento dei tavoli





Tavoli con diverse dimensioni, sei, otto, dieci, dodici posti e tavoli imperiali, sedie di vari colori, forme e materiali

Tovagliato in vari colori e tessuti

Sottopiatte in Argento, Cristallo e altre fantasie.

Posateria, Argenteria, Bicchieri a stelo alto in Cristallo liscio, serigrafati e colorati.

Piatti da portata in porcellana decorati o lisci.

Tutte le apparecchiature sono personalizzabili in ogni dettaglio, nel nostro show-room si possono trovare innumerevoli combinazioni per tutti gli allestimenti del proprio matrimonio.

Alcuni articoli possono avere un sovrapprezzo.



I fiori non sono compresi nelle varie proposte, ma possiamo consigliarvi i migliori fiorai e fioristi.



*Gli sposi, su appuntamento, sono invitati alla degustazione gratuita
del menù presso il nostro ristorante "SIRO" a Torgiano e visitare il
nostro show-room.*

Avete parlato con _____

Note _____





www.sirocatering.it



info@sirocatering.it

*Via Giordano Bruno 16
06089 Torgiano (PG)
tel. 075 982010*