

g Catering

Al Gigante
come a casa o al ristorante

Organizza la tua festa.
Scegli il menu che fa per te!

Menu per ogni occasione

- FESTE DI COMPLEANNO
- RIUNIONI DI FAMIGLIA
- ANNIVERSARI
- EVENTI AZIENDALI



il gigante
Celi Specialisti del Fresco

MENU Kids Party



7€
a persona
minimo per 10 persone

MENU PER 10 PERSONE

- 🍷 10 mini pizette con pomodoro e mozzarella
- 🍷 10 mini focaccine
- 🍷 5 tartine al latte farcite con salame
- 🍷 5 tartine al latte farcite con prosciutto cotto
- 🍷 Focaccia tagliata a cubetti
 - 3 confezioni di patatine classiche Il Gigante 500 g
- 🍷 Pane dolce a forma di numero farcito al cioccolato
 - o in alternativa torta ricorrenza
- 2 bottiglie di Coca Cola da 135 cl
- 2 bottiglie di Fanta 2 bottiglie da 150 cl
- 1 bottiglia Succoso San Benedetto ace da 150 cl
- 1 bottiglia di acqua San Benedetto naturale da 200 cl
- 1 bottiglia di acqua San Benedetto frizzante da 150 cl
- 1 bottiglia di tè San Benedetto al limone da 150 cl
- 1 bottiglia di tè San Benedetto alla pesca da 150 cl

🍷 PREPARATI DAI NOSTRI PANETTIERI
E MAESTRI PASTICCIERI



MENU Happiness

10€

a persona

minimo per 10 persone

MENU PER 10 PERSONE

- Pizette di pasta sfoglia 400 g
- Salatini assortiti di pasta sfoglia 400 g
- ☞ 10 mini focaccine
- ☞ 10 tartine al latte farcite con salame
- ☞ 10 tartine al latte farcite con prosciutto cotto
- ☞ Focaccia tagliata a cubetti
- 2 confezioni di patatine classiche Il Gigante 500 g
- ☞ Torta ricorrenza (10 porzioni)
- 2 bottiglie di Coca Cola da 135 cl
- 2 bottiglie di Fanta da 150 cl
- 1 bottiglia di prosecco Superiore Millesimato Conegliano Valdobbiadene DOCG Porta Leone da 75 cl
- 1 bottiglia di spumante dolce Gancia da 75 cl
- 1 bottiglia di acqua San Benedetto naturale da 200 cl
- 1 bottiglia di acqua San Benedetto frizzante da 150 cl
- 1 bottiglia di tè San Benedetto al limone da 150 cl
- 1 bottiglia di tè San Benedetto alla pesca da 150 cl

☞ PREPARATI DAI NOSTRI PANETTIERI
E MAESTRI PASTICCIERI



MENU Big Smile

12€
a persona
minimo per 10 persone

MENU PER 10 PERSONE

- Pizzette di pasta sfoglia 400 g
- Salatini assortiti di pasta sfoglia 400 g
- ☞ 10 mini focaccine
- ☞ 10 tartine al latte farcite con salame
- ☞ 10 tartine al latte farcite con prosciutto cotto
- 1 confezione di cubetti di formaggio Biraghini da 400 g
- Mini croissant con prosciutto e formaggio 400 g
- ☞ Pizza pomodoro e mozzarella tagliata a cubetti
- 2 confezioni di patatine classiche Il Gigante 500 g
- ☞ Torta ricorrenza (10 porzioni)
- 2 bottiglie di Coca Cola da 135 cl
- 2 bottiglie di Fanta da 150 cl
- 1 bottiglia di Prosecco Superiore Millesimato Conegliano Valdobbiadene DOCG Porta Leone da 75 cl
- 1 bottiglia di spumante dolce Gancia da 75 cl
- 1 bottiglia di acqua San Benedetto naturale da 200 cl
- 1 bottiglia di acqua San Benedetto frizzante da 150 cl
- 1 bottiglia di thè San Benedetto al limone da 150 cl
- 1 bottiglia di thè San Benedetto alla pesca da 150 cl

☞ PREPARATI DAI NOSTRI PANETTIERI
E MAESTRI PASTICCIERI



MENU

Taste journey

20€
a persona
minimo per 10 persone

MENU PER 10 PERSONE

- Pizzette di pasta sfoglia 400 g
- Salatini assortiti di pasta sfoglia 400 g
- 🍷 10 mini focaccine
- 🍷 10 tartine al latte farcite con salame
- 🍷 10 tartine al latte farcite con prosciutto cotto
- Olive ripiene all'ascolana 500 g
- 1 confezione di cubetti di formaggio Biraghini da 400 g
- Mini croissant con prosciutto e formaggio 400 g
- 🍷 Paella di pesce presentata in guscio di cappasanta 1,100 kg
- 🍷 Focaccia tagliata a cubetti
- 🍷 Pizza pomodoro e mozzarella tagliata a cubetti
- 3 confezioni di patatine classiche Il Gigante 500 g
- 🍷 Torta ricorrenza di nostra produzione (10 porzioni)
- 🍷 Pasticceria mignon vassoio 30 paste
- 2 bottiglie di Coca Cola da 135 cl
- 2 bottiglie di Fanta da 150 cl
- 2 bottiglie di Prosecco Superiore Millesimato Conegliano Valdobbiadene DOCG Porta Leone da 75 cl
- 1 bottiglia di Cuvée imperiale brut Franciacorta DOCG Berlucchi da 75 cl
- 1 bottiglia di acqua San Benedetto naturale da 200 cl
- 1 bottiglia di acqua San Benedetto frizzante da 150 cl
- 1 bottiglia di tè San Benedetto al limone da 150 cl
- 1 bottiglia di tè San Benedetto alla pesca da 150 cl

🍷 PREPARATI DAI NOSTRI PANETTIERI,
CHEF E MAESTRI PASTICCIERI



MENU

Gala gourmet

25€
a persona
minimo per **10** persone



MENU PER 10 PERSONE

- Pizzette di pasta sfoglia 500 g
 - Salatini assortiti di pasta sfoglia 500 g
 - 🍷 10 mini pizzette pomodoro e mozzarella
 - 🍷 10 mini focaccine
 - 🍷 10 tartine al latte farcite con salame
 - 🍷 10 tartine al latte farcite con prosciutto cotto
 - Salame Felino affettato a mano 1 kg circa
 - 1 confezione di Cubetti di formaggio Biraghini da 400 g
 - Mini croissant prosciutto e formaggio 400 g
 - 🍷 Paella di pesce presentata in guscio di cappasanta 1,100 kg
 - 🍷 Insalata di gamberi alla catalana presentata in guscio di cappasanta 1 kg
 - 🍷 Focaccia tagliata a cubetti
 - 2 confezioni di patatine classiche Il Gigante 500 g
 - 🍷 Torta ricorrenza (10 porzioni)
 - 🍷 Pasticceria mignon vassoio 30 paste
 - Coca Cola 2 bottiglie da 135 cl
 - Fanta 2 bottiglie da 150 cl
 - 2 bottiglie di Prosecco Superiore Millesimato Conegliano Valdobbiadene DOCG Porta Leone da 75 cl
 - 1 bottiglia di Cuvée imperiale brut Franciacorta DOCG Berlucchi da 75 cl
 - 1 bottiglia di acqua San Benedetto naturale da 200 cl
 - 1 bottiglia di aAcqua San Benedetto frizzante da 150 cl
 - 1 bottiglia di thè San Benedetto al limone da 150 cl
 - 1 bottiglia di thè San Benedetto alla pesca da 150 cl
 - 1 bottiglia Succoso San Benedetto ace da 150 cl
- 🍷 **PREPARATI DAI NOSTRI PANETTIERI, CHEF E MAESTRI PASTICCIERI**



Catering

MODULO DI PRENOTAZIONE

Scegli la soluzione per le tue feste e completa con i tuoi dati.

Indica la data di ritiro e consegna il modulo direttamente al **BANCO PANE-PASTICCERIA**

**LE TORTE RAPPRESENTATE
SONO PURAMENTE INDICATIVE,
PER OGNI MENU PUOI SCEGLIERE LA TORTA
RICORRENZA CHE PREFERISCI**

N° PRENOTAZIONE

N° MENU*

N° MENU*

N° MENU*

N° MENU*

N° MENU*

TIPO DI TORTA

*I prodotti elencati per ogni menu sono quantificati per 10 persone, il costo espresso è per singola persona (ordine minimo 10 persone o multipli di 10). In caso di indisponibilità di prodotto, sarà nostra cura proporre prodotto alternativo di pari valore. Sono esclusi la consegna a domicilio e il servizio al tavolo/buffet.

PUNTO VENDITA

DATA E ORA DI RITIRO

**INFORMATIVA BREVE RELATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
AI SENSI DELL'ART. 13 DEL REGOLAMENTO (UE) 2016/679 ("GDPR")**

- **Titolare del trattamento:** RIALTO S.p.A. ("Società")
- **Finalità del trattamento:** a) i dati forniti saranno trattati in conformità al REGOLAMENTO (UE) 2016/679 ("GDPR") e limitatamente alle attività connesse e strumentali alla gestione della Sua prenotazione presso il nostro punto vendita;
- **Diritti dell'interessato:** contattando la Società, a mezzo lettera raccomandata a/r all'indirizzo Bresso (MI) Via Clerici, 342. Gli interessati possono esercitare i loro diritti (accesso, cancellazione, rettifica, integrazione, limitazione, opposizione, portabilità) così come garantiti dal GDPR. Gli interessati hanno il diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo competente nello Stato membro in cui risiedono abitualmente o lavorano o dello Stato in cui si è verificata la presunta violazione.

FIRMA CLIENTE

Catering

MODULO DI PRENOTAZIONE

Scegli la soluzione per le tue feste e completa con i tuoi dati.

Indica la data di ritiro e consegna il modulo direttamente al **BANCO PANE-PASTICCERIA**

**LE TORTE RAPPRESENTATE
SONO PURAMENTE INDICATIVE,
PER OGNI MENU PUOI SCEGLIERE LA TORTA
RICORRENZA CHE PREFERISCI**

N° PRENOTAZIONE

N° MENU*

N° MENU*

N° MENU*

N° MENU*

N° MENU*

TIPO DI TORTA

*I prodotti elencati per ogni menu sono quantificati per 10 persone, il costo espresso è per singola persona (ordine minimo 10 persone o multipli di 10). In caso di indisponibilità di prodotto, sarà nostra cura proporre prodotto alternativo di pari valore. Sono esclusi la consegna a domicilio e il servizio al tavolo/buffet.

NOME E COGNOME

TELEFONO

N° BLUCARD

DATA E ORA DI RITIRO

INFORMATIVA BREVE RELATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DELL'ART. 13 DEL REGOLAMENTO (UE) 2016/679 ("GDPR")

- **Titolare del trattamento:** RIALTO S.p.A. ("Società")
- **Finalità del trattamento:** a) i dati forniti saranno trattati in conformità al REGOLAMENTO (UE) 2016/679 ("GDPR") e limitatamente alle attività connesse e strumentali alla gestione della Sua prenotazione presso il nostro punto vendita;
- **Diritti dell'interessato:** contattando la Società, a mezzo lettera raccomandata a/r all'indirizzo Bresso (MI) Via Clerici, 342. Gli interessati possono esercitare i loro diritti (accesso, cancellazione, rettifica, integrazione, limitazione, opposizione, portabilità) così come garantiti dal GDPR. Gli interessati hanno il diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo competente nello Stato membro in cui risiedono abitualmente o lavorano o dello Stato in cui si è verificata la presunta violazione.

FIRMA CLIENTE

g Perchè scegliere Il Gigante Catering

- Qualità dei prodotti
- Chef qualificati
- Cura dei dettagli
- Facilità di ordinazione

Cosa ci contraddistingue

Abbiamo investito sempre di più nella formazione di Chef e Pasticcieri per poter offrire ai nostri clienti la qualità e la professionalità che ci hanno caratterizzato in oltre 50 anni di attività.



Ordinare è semplicissimo

Scegli il tuo MENU preferito e compila con i tuoi dati il modulo che trovi a pagina 7. Consegnalo al reparto pane-pasticceria del tuo negozio di fiducia e ritira la tua prenotazione nella data stabilita (vedi dettagli su www.ilgigante.net).

FINO AL 31 DICEMBRE 2024
nei punti vendita aderenti

il gigante
Gli Specialisti del Fresco