

purpetta burgers

PROPOSTA CATERING

Sapori di Calabria

Ideale per Eventi Aziendali e Feste Private

Il menu unisce la ricca tradizione gastronomica calabrese alla praticità del format finger food ed elementi personalizzabili, perfetto sia per un buffet in piedi che per un aperitivo rinforzato.

MENU PERSONALIZZABILE · BUFFET IN PIEDI · APERITIVO RINFORZATO

SAPORI DI CALABRIA

Indice

01 I Mini Purpette Burgers
Tre percorsi di degustazione tematici

02 Angolo della Rosticceria
Focacce artigianali e grandi lievitati

03 Le Polpette dello Chef
Un evergreen delle feste in monoporzioni

04 I Primi & I Secondi
Format finger food della domenica

05 Le Formule di Prezzo
Tre formule a persona per ogni evento

Richiedi una proposta personalizzata

I PERCORSI DEGUSTAZIONE

Mini Purpette Burgers

Per garantire la massima fluidità del servizio e un'esperienza gastronomica coerente, i Mini Purpette Burgers vengono proposti attraverso 3 percorsi di degustazione tematici. Il cliente potrà scegliere il percorso che preferisce in base alla formula selezionata.

Percorso "Tirreno & Ionio"

Mare e Piccante

- Diamante Burger – Crema piccante ai peperoni, 'nduja e polpetta di carne.
- Guardia '82 Burger – Polpetta di alici, maionese al bergamotto e valeriana.
- Arcomagno Burger – Polpetta di riso al ragù e crema di zucca.

Percorso "I Grandi Parchi"

Terra e Sapori Decisi

- La Sila Burger – Polpetta di carne, crema di porcini e crema di pecorino.
- Aspromonte Burger – Polpetta "pipi e patate", crema di cipolla e pecorino.
- Pentedattilo Burger – Polpetta di carne al sugo tradizionale.

Percorso "Magna Grecia"

I Classici Rielaborati

- Sibari Burger – Polpetta di carne, crema di pomodori secchi e crema di pecorino.
- Tropea Burger – Polpetta di carne, crema di cipolla di Tropea e pecorino.
- Arcomagno Burger – Polpetta di riso al ragù e crema di zucca.

Richiedi una proposta personalizzata

ROSTICCERIA

Angolo della Rosticceria & Grandi Lievitati

Selezione di focacce artigianali e fritti della tradizione a scelta del cliente:

- **Focaccia Soppressata e Caciocavallo**
  Un classico intramontabile dai sapori decisi.
- **Focaccia Salsiccia e Broccoli di Rapa**
  Connubio perfetto tra carne saporita e l'amarognolo delle cime di rapa.
- **Focaccia Sardella e Olive**
  Per gli amanti dei gusti intensi e marini, con il "caviale di Calabria".
- **In alternativa alle focacce**
  Cullurielli Fritti serviti con tagliere di salumi e formaggi locali.

Richiedi una proposta personalizzata

A SCELTA

Le Polpette dello Chef

Un evergreen delle feste, servito in monoporzioni o a vassoio:

- Polpette di Carne tradizionali al sugo.
- Polpette di Melanzane (opzione vegetariana).
- Polpette "pipi e patate"
- Polpette con patate 'mpacchiuse'.
- Polpette di baccalà alla mediterranea.
- Polpette di riso al ragù.
- Polpette di alici.

Richiedi una proposta personalizzata



FORMAT FINGER FOOD

I Primi & I Secondi

Tutta la ricchezza dei piatti della domenica in comode monoporzioni da gustare in piedi:

- **Lasagna alla Calabrese**
  Strati di pasta all'uovo con ragù ricco, polpettine, uovo sodo e scamorza.
- **Parmigiana di Melanzane**
  Servita in eleganti bicchierini o mini-porzioni, fedele alla ricetta tradizionale.

Richiedi una proposta personalizzata

IL BUFFET DEI DOLCI

Il Buffet dei Dolci (A scelta)

Una conclusione raffinata con i profumi tipici del territorio:

- Viennesine con crema bianca profumata al rum.
- Tiramisù Calabrese rivisitato con crema di nocciole tonde calabresi.
- Bocconotti ripieni di crema pasticcera al bergamotto di Reggio Calabria.
- Peschine Dolci morbide, bagnate all'alchermes e farcite al cioccolato.

Richiedi una proposta personalizzata

A PERSONA

Le Formule di Prezzo

I prezzi si intendono indicativi, calcolati su una base minima di 30 partecipanti, esclusi costi di logistica e personale di servizio.

1. Formula "Borgo"

Aperitivo Rinforzato

Ideale per eventi aziendali pomeridiani, networking o feste private dinamiche.

€ 22,00 – € 26,00 a persona

- 1 Percorso Degustazione Burger a scelta (3 mini burger a persona).
- Angolo Rosticceria: 2 Focacce artigianali oppure i Cullurielli con salumi e formaggi.
- Dolci: 1 tipologia di dolce a scelta.

2. Formula "Magna Grecia"

Buffet Completo (Consigliata)

La formula più equilibrata, adatta a cene aziendali o compleanni importanti.

€ 32,00 – € 38,00 a persona

- 2 Percorsi Degustazione Burger a scelta (4 mini burger misti a persona).
- Angolo Rosticceria: tutte le Focacce artigianali oppure i Cullurielli con salumi e formaggi.
- Le Polpette dello Chef: 1 variante a scelta (es. polpette di melanzane).
- I Primi & Secondi Finger: sia la Lasagna alla calabrese che la Parmigiana.
- Dolci: 2 tipologie di dolci a scelta.

3. Formula "Gourmet Calabrese"

L'Esperienza Totale

Il top di gamma per cene di gala aziendali o cerimonie private.

€ 45,00 – € 52,00 a persona

- Gran Carosello di Burger: tutti gli 8 Mini Purpette Burgers disponibili a buffet.
- Tutto il Menu Incluso: rostitceria completa, Cullurielli, tutte le Polpette dello Chef, i Primi e i Secondi finger food.
- L'Angolo della Pasticceria: tutti e 4 i dolci a scelta a disposizione degli ospiti.

Richiedi una proposta personalizzata