




Nuova Cooperazione Organizzata S.c.s.p.a.
Via Linguiti 54 – 81031 Aversa (CE)
P.Iva 03827160619

Per info
Valentina Galeone 081.892.65.28 - 320.65.81.135
www.ncocucina.com info@ncocucina.com
 nuova cucina organizzata

La nostra offerta gastronomica comprende soluzioni molto diverse, sempre rimodulabili in base alle vostre esigenze: da semplici coffe break, a veloci aperitivi con prodotti locali, da rapidi e sostanziosi pranzi al buffet, a vere e proprie cene di gala per eventi speciali.

Siamo pronti, motivati e preparati a soddisfare le vostre richieste con il nostro entusiasmo e voglia di far bene il nostro lavoro.

La nostra mission è inscindibilmente legata al territorio, all'ambiente e alle persone che lo vivono: cerchiamo di offrire la massima professionalità, nel rispetto delle produzioni locali, tutelando i nostri soci e il nostro ambiente, creando opportunità di lavoro e reinvestendo i profitti nelle nostre attività sociali che, da anni e con fatica, portiamo avanti.

Di seguito troverete alcuni esempi di nostri servizi-base, rapidi e accessibili a tutti: aziende pubbliche o private, enti senza finalità di lucro, privati cittadini. Siamo sicuri di poter soddisfare ogni vostra richiesta, partendo dalle vostre esigenze e possibilità di spesa.

Siamo a vostra disposizione per ogni ulteriore chiarimento finalizzato a concordare con voi il tipo di servizio di cui avete bisogno.

Note per il cliente:

- Il prezzo si intende comprensivo di tutte le spese (iva, trasporto, personale di servizio) **per un minimo di 40 clienti** (escluso per il Lunch Bag, il cui ordine minimo può essere inferiore a 40). Il servizio per un numero inferiore di persone va modulato individualmente in base alle Vs esigenze;
- Il servizio è inteso al BUFFET: prevede due operatori di sala e un operatore di cucina (per un ordine minimo di 40 clienti) e viene effettuato con **Kit monouso biodegradabile al 100%**;
- E' previsto un **supplemento per il trasposto** (da concordare) per località fuori Provincia e/o Regione;
- Sono inclusi i tavoli per l'espletamento del servizio (per il buffet) e sono **esclusi tavoli e sedie per i commensali**;
- Le proposte possono essere modificate in base alla esigenze del cliente in riferimento alle pietanze e alla tipologia di servizio;
- Le proposte economiche presenti si intendono orientative. L'offerta economica definitiva verrà sempre formulata previo accordo con il committente.

LE NOSTRE OFFERTE

Coffee break a partire da 7,50 Euro a persona (esempio 1)

- Caffè equo e solidale
- Succhi di frutta
- Acqua minerale
- Crostata di frutta con marmellate dei beni confiscati

Coffee break a partire da 10 Euro a persona (esempio 2)

- Caffè equo e solidale
- Succhi di frutta
- Latte caldo
- Acqua minerale
- Croissant dell'avversano
- Crostata di frutta con marmellate dei beni confiscati

Coffee break a partire da persona 12 Euro a persona **(esempio 3)**

- Caffè equo e solidale
- Succhi di frutta
- Latte caldo
- Acqua minerale
- Croissant dell'avversano
- Torta al cioccolato
- Mignon assortiti

Aperitivo Leggero a partire da 7,00 Euro a persona **(esempio 4)**

- Varietà di pizze al trancio
- Rustici vegetariani e di carne
- Tortanelli napoletani
- Aperitivo alcolico o analcolico
- Acqua Minerale

Aperitivo a partire da 8,00 Euro a persona **(esempio 5)**

- Varietà di pizze al trancio
- Cestini di brisée con formaggi e verdure
- Tortanelli napoletani
- Rollè di bresaola, rucola, reggiano e riduzione di balsamico
- Aperitivo alcolico o analcolico
- Acqua Minerale

Aperitivo Rinforzato a partire da 10,00 Euro a persona **(esempio 6)**

- Varietà di pizze al trancio
- Cestini di brisée con formaggi e verdure
- Tortanelli napoletani
- Cous cous di verdure croccanti
- Involtini di melanzana con provola e pomodoro
- Vino bianco Libera Terra
- Acqua Minerale

Per info

Valentina Galeone 081.892.65.28 - 320.65.81.135

www.ncocucina.com info@ncocucina.com

Lunch Bag a partire da 6,60 Euro a persona (esempio 7)

- 2 Panini con salumi e contorno di stagione a scelta (è possibile concordare preventivamente tutte le varianti possibili di panino)
- Frutta di stagione
- Acqua 50 cl o bevanda analcolica

Light Lunch a partire da 15,00 Euro a persona (esempio 8)

- Varietà di pizze al trancio
- Tortilla di patate e verdure
- Tris di verdure sott'olio dei terreni confiscati alla criminalità organizzata
- Bocconcini di mozzarella di bufala e pomodoro
- Festoni alla NCO gratinati
- Dolci della casa (due tipologie incluse)
- Vino bianco Libera Terra
- Caffè equo e solidale
- Acqua Minerale

Lunch a partire da 18,00 Euro a persona (esempio 9)

- Tortanelli napoletani
- Bocconcini di Mozzarella di bufala e pomodoro
- Crostone con verdure e cannellini
- Tortilla di verdure e patate
- Rollè di bresaola, rucola, reggiano e riduzione di balsamico
- Tris di verdure sott'olio dei terreni confiscati alla criminalità organizzata
- Rotolino di cotto e verdure croccanti
- Orzo perlato con verdure croccanti
- Dolci della casa (due tipologie incluse)
- Frutta di stagione
- Vino bianco Libera Terra
- Acqua Minerale
- Caffè equo e solidale

Per info

Valentina Galeone 081.892.65.28 - 320.65.81.135

www.ncocucina.com info@ncocucina.com

Lunch or Dinner a partire da 23,00 Euro a persona (esempio 10)

- Bocconcini di Mozzarella di bufala e pomodoro
- Sfoglia di mozzarella farcita (carne o pesce o verdure)
- Rotolino di cotto e verdure croccanti
- Parmigianina di melanzane
- Rollè di bresaola, rucola, reggiano e riduzione di balsamico
- Crostone con cannellini e verdure
- Tris di verdure sott'olio dei terreni confiscati alla criminalità organizzata
- Ricottine di bufala con noci e miele
- Fusilloni alla salina (tonno, capperi, pomodori secchi, cipolla rossa e pistacchi)
- Dolci della casa (due tipologie incluse)
- Frutta di stagione
- Caffè equo e solidale
- Vino bianco Libera Terra
- Acqua Minerale

Lunch or Dinner a partire da 28,00 Euro a persona (esempio 11)

- Cestini di brisée formaggi e verdure
- Bocconcini di mozzarella con pomodori e tarallo
- Tortanelli napoletani
- Parmigianina di melanzane
- Ricottine di bufala con noci e miele
- Rollè di bresaola, rucola, reggiano e riduzione balsamico
- Rotolino di cotto e verdure croccanti
- Tagliere di Formaggi tipici locali (bufalini e vaccini)
- Crostone con scarola, alici e olive taggiasche
- Tortilla di Patate e Spinaci
- Tris di verdure sott'olio dei terreni confiscati alla criminalità organizzata
- Lasagna al forno con ragù alla napoletana e mozzarella di bufala
- Goulash di bufalo con patate duchessa
- Involtini di melanzane con provola e pomodoro
- Dolci della casa (due tipologie incluse)
- Frutta di stagione
- Caffè equo e solidale
- Vino bianco Libera Terra
- Acqua Minerale

Per info

Valentina Galeone 081.892.65.28 - 320.65.81.135

www.ncocucina.com info@ncocucina.com