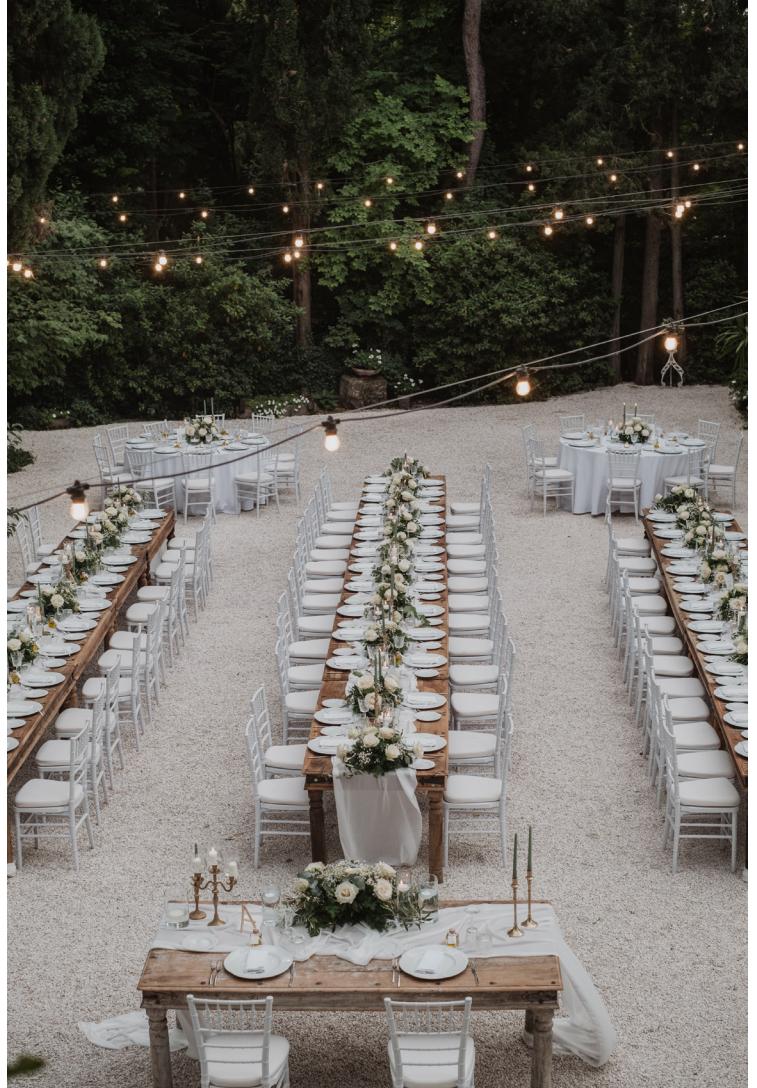




OASI

Ristorante Oasi



SOMMARIO

CHI SIAMO	4
BUFFET	6
PRIMI PIATTI	11
SECONDI PIATTI	14
DESSERT	17
SERVIZI EXTRA	18
CONCLUSIONI	22



Ristorante Oasi

CHI SIAMO

L'Oasi ristorante apre la sua attività nel 1987 e già dal 1988 inizia a fare catering in diverse location delle zone limitrofe. A partire dal 2004, l'attività si trasforma in società con l'entrata di due soci: Andrea e Romina. Da quel momento il ristorante ha allargato i propri orizzonti cercando di innovarsi continuamente.

Da alcuni anni, concentra il proprio lavoro presso la Badia di San Vittore di Cingoli in collaborazione con Nadia di Loving Marche Wedding. Insieme si è creata una sinergia tale per cui alle coppie viene offerta una consulenza completa che abbraccia tutti gli aspetti dell'evento: dal menù, alla apparecchiatura e mise en place fino alla cura degli allestimenti e dello stile.

Ristorante Oasi





BUFFET DI ANTIPASTI

All'arrivo, i nostri ospiti potranno trovare un buffet assortito con varie pietanze diverse, distribuite su diverse isole:

Ristorante Oasi



L'angolo del marinaio

Questo spazio è dedicato interamente a ciò che proviene dal mare; troverete infatti: insalata di seppioline con verdure julienne, polipo affettato con pachino e rucola, filetto di salmone in crosta di pistacchi, scampi veraci scottati al vapore, gamberetti bolliti in salsa rosa, baccalà con pomodorini confit e olive taggiasche.

Naturalmente non può mancare un angolo dedicato al crudité di pesce” dove troverete: salmone marinato con lime e pepe rosa, alici marinate, ostriche fresche, tartare di tonno con lime.



Ristorante Oasi



L'angolo dei rustici

Questo spazio è dedicato interamente a ciò che proviene dalla nostra terra e potrete trovarvi: prosciutto di Norcia con bocconcini di melone, focaccia ai formaggi farcita con ciauscolo, tagliere di salumi Re Norcino (ciauscolo, lonza, mortadella, magro), fantasia di rustici in pasta sfoglia, forma di grana Padano scolpita, mozzarelline di bufala campana, filetto di maiale con senape e pere e pecorini vari con miele e marmellate. Possibilità di aggiungere piatti per vegetariani e vegani.



Cucina a vista

Il nostro buffet è caratterizzato anche da una postazione in cui il nostro chef cucinerà al momento delle pietanze come: olive all'ascolana e cremini fatti a mano, fiori di zucca pastellati, chips di patate, bastoncini di mozzarella dorati, anelli di cipolla, filetti di baccalà e panzerotti con pomodoro e mozzarella. Ancora, potrete trovare un'angolo Grill" in cui verranno cotti e serviti: arrosticini di castrato, mini hamburger, cozze gratinate, mini spiedini di gamberetti e capesante gratinate.



Welcome drinks

Ad accompagnare le varie pietanze del ricco buffet troverete un angolo assortito con aperitivi di varie tipologie: prosecco, vino fermo, spritz, apertivi analcolici a base di succhi alla frutta, apertivi leggermente alcolici ed acque aromatizzate.



Ristorante Oasi



PRIMI PIATTI

Il nostro ristorante propone varie alternative come prime portate di carne o pesce.

Si potranno scegliere due primi piatti, con servizio a tavola, tra i seguenti:



Ristorante Oasi



Primi piatti di pesce

Lasagnette al forno con frutti di mare, pesto alla genovese e pomodorini pachino.

Tagliatelle con pendolini tostati e scampi.

Bocconcini di patate con gamberi, vongole e asparagi.

Cappellacci ripieni di ricciola e capesante, con sugo di gamberi, pannocchie e pendolini in crema di burrata.

Risotto con capesante, zucchine e latte di cocco al cardamomo.



Primi piatti di carne

Lasagnette al tartufo con ragù di maiale bianco.

Mezzelune o cappellacci con speck, asparagi e pinoli.

Bocconcini di patate con ragù di coniglio bianco e dadolata di verdure.

Risotto con crema di spinaci, battuto di galletto alla curcuma e crema di taleggio.

Tagliatelle con ragù marchigiano all'anatra.

L'abbinamento sugo, pasta può essere anche intercambiato.



SECONDI PIATTI

Il nostro ristorante propone varie alternative come seconde portate di carne o pesce.

Si potranno scegliere uno o due secondi piatti, alcuni giù impiattati altri con servizio a tavola, tra i seguenti:

Secondi piatti di pesce

Filetto di salmone verace dorato con granella di pistacchi di Bronte e mini spiedini di calamari e gamberi gratinati con erbe aromatiche, accompagnato da un tortino ai carciofi.

Medaglione di rana pescatrice al finocchietto e guanciaie con mazzancolla al lardo di conca e melanzana contadina.

Filetto di ricciola in crosta di nocciole su crema di topinambur e patata fondente.

Rombo con lardo stagionato alle erbe aromatiche e tortino di patate al rosmarino.

Tonno in guazzetto con soia e zenzero accompagnato da una caponata di verdure.



Secondi piatti di carne

Filetto di Angus irlandese in pasta filo accompagnato da verdure grigliate.

Medaglione di vitello panato con frutta secca, asparagi con lardo di conca e ristretto di sapa.

Bistecchine di maialino con semi di senape e tortino ai carciofi.

Lombatina di agnello dorata con pistacchi di Bronte e tortino di patate aromatizzato.

Petto di faraona all'anice stellato, pera al vino rosso e crema di carote



Ristorante Oasi





DESSERT

Per concludere, i nostri sposi potranno scegliere la loro wedding cake preferita che sarà poi decorata dal personale del nostro staff, poco prima di essere servita; la coppia potrà scegliere prima i colori e la forma desiderata in base allo stile del matrimonio (torta nuda, torta a piani bianca, torta piatta oppure posta su alzate di vario genere) ma come base di partenza noi proponiamo due diverse tipologie di torta nuziale:

- torta gelato (gelato o semifreddo)
- torta pasticcera (millefoglie o pan di spagna)

Per concludere, verrà allestito un buffet di dolci e frutta che comprende: sorbetti di vari gusti, degustazioni di crema catalana, tiramisù e mousse assortite, torte di frolla di vario gusto, mignon di pasticceria e composizioni di frutta di stagione. Per terminare la serata, troverete un angolo dedicato ai caffè e ai digestivi di vario genere.



SERVIZI EXTRA

L'oasi catering, oltre ad includere il ricevimento completo di buffet di antipasti, servizio a tavola, torta nuziale, include nel prezzo anche i servizi di cui sotto.

Ristorante Oasi



Mise en place

Il nostro catering mette a disposizione degli ospiti tutto ciò che serve per realizzare al meglio il loro evento e non sarà quindi necessario noleggiare tavoli, sedie, stoviglie varie e allestimenti luminosi. Per il buffet iniziale viene garantita una seduta per il 100% degli ospiti presenti con una apparecchiatura leggermente diversa da quella del banchetto in maniera da differenziare i due momenti.



Open Bar

Il catering Oasi include anche il servizio di Open bar allestito nella zona party dove verranno preparati i cocktails del momento: Mojito, Moscow Mule, Cuba Libre, Gin Tonic e molti altri.

Nel caso in cui si volesse fare una degustazione specifica di alcolici, l'Oasi mette a disposizione della coppia il barman, mentre gli sposi forniranno le bevande scelte in precedenza.



Angolo sigari e rum

La coppia che volesse organizzare questo particolare angolo, dovrà occuparsi dell'acquisto dei loro sigari preferiti, mentre il catering si occuperà di allestire lo spazio includendo una selezione di Rum e cioccolato.



Ristorante Oasi



Wedding planner

Uno dei servizi migliori che mettiamo a disposizione degli sposi è Nadia di Loving Marche Wedding, la nostra wedding planner di fiducia con cui collaboriamo oramai da diversi anni e che vi seguirà per tutto quello che riguarda gli allestimenti, la mise en place, il tableau de mariage, lo stile e la grafica, la wedding cake, la confettata ecc. Sarà, inoltre presente il giorno del matrimonio per curare, allestire e controllare quanto programmato in precedenza. Una volta scelto il nostro catering, potete già fissare un appuntamento con lei per definire i vari spetti del matrimonio; può darvi consigli sui fornitori che vi mancano ancora da scegliere oppure collabora con i fornitori scelti direttamente da voi.



Servizio Videomaker

Oasi Catering è lieta di consigliare come videomaker per il vostro matrimonio, Alex. Grazie alla sua profonda conoscenza delle location circostanti, Alex saprà valorizzare al meglio ogni momento speciale, catturando immagini suggestive e autentiche. Affidarsi a lui significa ottenere un prodotto finito di alta qualità, realizzato con passione e cura per i dettagli, oltre a beneficiare di un costo agevolato. Con Oasi Catering e Alex, il vostro giorno più bello sarà indimenticabile sotto ogni punto di vista.



CONCLUSIONI

Per la scelta del menù verrà fissato un appuntamento presso il ristorante Oasi dove verranno fatte assaggiare le varie portate per poter poi fare le adeguate scelte.

Tutto quanto sopra esposto deve essere inteso come spunto di partenza che poi verranno approfondite e personalizzate nel corso dei mesi mettendo a vostra disposizione la nostra esperienza trentennale nell'ambito di organizzazione di cerimonie e catering.



CONTATTI

Per qualsiasi informazione, domanda, richiesta, potrete trovare i nostri contatti qui sotto. Inoltre troverete anche le nostre pagine social per vedere come lavoriamo e prendere spunto per il vostro evento.

Danilo: +39 3474567615

Nadia: +39 3477667049

Alex: +39 3458526608



LOVING MARCHE WEDDING

