



OFFERTE VARIE

VALIDE PER UN MINIMO DI 25 PERSONE

Il tuo catering

*Buffet, comunioni, promesse, cresime, battesimi,
compleanni, feste private... e non solo*

Jurika s.a.s. di Miglietta Federica & C. via Kennedy, 151 - Trepuzzi (LE)
Info: 0832/760220 329/0172376 www.jurika.it info@jurika.it





Jurika

Catering & Banqueting

MENÙ APERITIVO

IL GUSTO DEL GRANO

Arcobaleno di pane con salumi e formaggi

Tramezzini con salse

Rotolini di ppiadina vari gusti

Canapè fantasia

FRUTTA FRESCA E DOLCI

Trionfo di frutta esotica e di stagione

Finger food di dolci e mousse

Fantasia di pasticceria mignon

◇ € 8,00 a persona

SERVIZI AGGIUNTIVI

◇	<i>Frutta fresca:</i>	€ 2,00 p.p.
◆	<i>Buffet di frutta e dolci:</i>	€ 4,00 p.p.
◇	<i>Torta:</i>	€ 2,50 p.p.
◇	<i>Piatti monouso, bicchieri in plastica, posateria in plastica, tovaglie di carta per buffet e tovaglioli:</i>	€ 3,00 p.p.
◇	<i>Allestimento personalizzato: su preventivo</i>	
◇	<i>Bibite (acqua, coca cola, aranciata, birre):</i>	€ 2,50 p.p.
◇	<i>Personale di servizio:</i>	€ 70,00 a cameriere __
◇	<i>Servizio in pirofila:</i>	€ 1,50 p.p.
◇	<i>Chef a domicilio:</i>	€ 150,00
◇	<i>Spese di trasporto:</i>	€ 20,00

Il presente menù nasce per soddisfare esigenze come piccoli aperitivi per poi completare con frutta fresca e dolci.

COGNOME	NOME	TELEFONO
E-MAIL	DATA	ORA N° DI PERS,
RESIDENZA		
INDIRIZZO CONSEGNA		
IMPORTO A PERSONA €	IMPORTO TOTALE €	Firma il committente
ACCONTO €	SALDO €	Firma la ditta
Da effettuare inderogabilmente alla consegna		



Jurika

Catering & Banqueting

MENÙ RUSTICO

FRIGGITORIA MISTA ARTIGIANALE

Crocchette di patate artigianali

Polpette di carne

Arancini di riso

IL GUSTO DEL GRANO

Spuma di patate con funghi e scamorza

Focaccia di pasta prosciutto/mozzarella/pom.

Rollè di zuccina e philadelphia

Strudel con rape n'fucate e mozzarella

Pizzi e puccette

DEGUSTAZIONE DI SALUMI

E FORMAGGI

Tris di formaggi con frutta secca

Spiedini di salumi

SERVIZI AGGIUNTIVI

◇	<i>Frutta fresca:</i>	€ 2,00 p.p.
◇	<i>Buffet di frutta e dolci:</i>	€ 4,00 p.p.
◇	<i>Torta:</i>	€ 2,50 p.p.
◇	<i>Piatti monouse, bicchieri in plastica, posateria in plastica, tovaglie di carta per buffet e tovaglioli:</i>	€ 3,00 p.p.
◇	<i>Allestimento personalizzato: su preventivo</i>	
◇	<i>Bibite (acqua, coca cola, aranciata, birre):</i>	€ 2,50 p.p.
◇	<i>Personale di servizio:</i>	€ 70,00 a cameriere __
◇	<i>Servizio in pirofila:</i>	€ 1,50 p.p.
◇	<i>Chef a domicilio:</i>	€ 150,00
◇	<i>Spese di trasporto:</i>	€ 20,00

◇ € 10,00 a persona

*Il presente menù nasce per soddisfare esigenze come
piccoli buffet rustici,
dove non sono indispensabili piatti e posate*

COGNOME	NOME	TELEFONO
E-MAIL	DATA	ORA N° DI PERS,
RESIDENZA		
INDIRIZZO CONSEGNA		
IMPORTO A PERSONA €	IMPORTO TOTALE €	Firma il committente
ACCONTO €	SALDO €	Firma la ditta
Da effettuare inderogabilmente alla consegna		



Jurika

Catering & Banqueting

MENÙ MEDITERRANEO

FRIGGITORIA MISTA ARTIGIANALE

Crocchette di patate artigianali

Polpette di carne

IL GUSTO DEL GRANO

Spuma di patate con funghi e scamorza

Focaccia di pasta prosciutto/mozzarella/pom.

Asparago croccante con speck

DEGUSTAZIONE DI SALUMI

E FORMAGGI

Bocconcini fior di latte

Bresaola della Valtellina IGP in vinegrette

Cascata di prosciutto crudo

MISTICANZA DI VERDURE

Riso rosso con salmone, mela verde e pinoli

Caponata alla siciliana

Involtini di melanzane alla parmigiana

PRIMI E SECONDI CALDI

Pezzetti di cavallo al sugo (o secondo di carne a scelta)

Pane, pizzi e puccette.

◇ € 12,00 a persona

SERVIZI AGGIUNTIVI

◇	<i>Frutta fresca:</i>	€ 2,00 p.p.
◇	<i>Buffet di frutta e dolci:</i>	€ 4,00 p.p.
◇	<i>Torta:</i>	€ 2,50 p.p.
◇	<i>Piatti monouse, bicchieri in plastica, posateria in plastica, tovaglie di carta per buffet e tovaglioli:</i>	€ 3,00 p.p.
◇	<i>Allestimento personalizzato: su preventivo</i>	
◇	<i>Bibite (acqua, coca cola, aranciata, birre):</i>	€ 2,50 p.p.
◇	<i>Personale di servizio:</i>	€ 70,00 a cameriere __
◇	<i>Servizio in pirofila:</i>	€ 1,50 p.p.
◇	<i>Chef a domicilio:</i>	€ 150,00
◇	<i>Spese di trasporto:</i>	€ 20,00

Il presente menù nasce per soddisfare esigenze come buffet per piccoli eventi, come compleanni, o feste private

COGNOME	NOME	TELEFONO
E-MAIL	DATA	ORA N° DI PERS,
RESIDENZA		
INDIRIZZO CONSEGNA		
IMPORTO A PERSONA €	IMPORTO TOTALE €	Firma il committente
ACCONTO €	SALDO €	Firma la ditta
Da effettuare inderogabilmente alla consegna		



Jurika

Catering & Banqueting

MENÙ PRANZO DELLA DOMENICA

FRIGGITORIA MISTA ARTIGIANALE

Crocchette di patate artigianali

Polpette di carne

DEGUSTAZIONE DI SALUMI

E FORMAGGI

Bocconcini fior di latte

Carpaccio di bresaola con rucola e grana

Cascata di prosciutto crudo

MISTICANZA DI VERDURE

Peperoni al gratin mandorle e pinoli

Involtoni di melanzane alla parmigiana

PRIMI E SECONDI CALDI

Lasagne tradizionale (*o primo a scelta*)

Arrosto di lonza in umido (*o secondo di carne a scelta*)

Pane, pizzi e puccette.

◇ € 10,00 a persona

SERVIZI AGGIUNTIVI

◇	<i>Frutta fresca:</i>	€ 2,00 p.p.
◇	<i>Buffet di frutta e dolci:</i>	€ 4,00 p.p.
◇	<i>Torta:</i>	€ 2,50 p.p.
◇	<i>Piatti monouse, bicchieri in plastica, posateria in plastica, tovaglie di carta per buffet e tovaglioli:</i>	€ 3,00 p.p.
◇	<i>Allestimento personalizzato: su preventivo</i>	
◇	<i>Bibite (acqua, coca cola, aranciata, birre):</i>	€ 2,50 p.p.
◇	<i>Personale di servizio:</i>	€ 70,00 a cameriere __
◇	<i>Servizio in pirofila:</i>	€ 1,50 p.p.
◇	<i>Chef a domicilio:</i>	€ 150,00
◇	<i>Spese di trasporto:</i>	€ 20,00

*Il presente menù nasce per soddisfare esigenze come pranzi domenicali con amici,
o un pranzo informale in qualsiasi giorno della settimana.*

COGNOME	NOME	TELEFONO
E-MAIL	DATA	ORA N° DI PERS,
RESIDENZA		
INDIRIZZO CONSEGNA		
IMPORTO A PERSONA €	IMPORTO TOTALE €	Firma il committente
ACCONTO €	SALDO €	Firma la ditta
Da effettuare inderogabilmente alla consegna		



Jurika

Catering & Banqueting

FINGER FOOD

MENÙ SERVITO IN MONOPORZIONI

- Involtini di prosciutto crudo, pere e noci
- Canapè vari gusti
- Paninetti farciti (salumi e formaggi - pomodori e olive)
- Parmigiana di melanzane
- Carciofi in tempura di birra
- Cubotto di polenta con baccalà in olio cottura
- Involtini di salmone e philadelphia
- Fagotto di pasta fillo
- Torciglioni di sfoglia croccante
- Cubotto di frittata agli asparagi
- Cannolo di melanzana filante

- ◇ *Frutta fresca:* € 2,00 p.p.
- ◇ *Buffet di frutta e dolci:* € 4,00 p.p.
- ◇ *Torta:* € 2,50 p.p.
- ◇ *Piatti monouse, bicchieri in plastica, posateria in plastica, tovaglie di carta per buffet e tovaglioli:* € 3,00 p.p.
- ◇ *Allestimento personalizzato: su preventivo*
- ◇ *Bibite (acqua, coca cola, aranciata, birre):* € 2,50 p.p.
- ◇ *Personale di servizio:* € 70,00 a cameriere __
- ◇ *Servizio in pirofila:* € 1,50 p.p.
- ◇ *Chef a domicilio:* € 150,00
- ◇ *Spese di trasporto:* € 20,00

◇ € 14,00 a persona

Il presente menù nasce per soddisfare esigenze come aperitivi in piedi, o convegni, dove non è prevista seduta, oppure per inaugurazioni di attività, dove non è previsto il servizio cameriere

COGNOME	NOME	TELEFONO
E-MAIL	DATA	ORA N° DI PERS,
RESIDENZA		
INDIRIZZO CONSEGNA		
IMPORTO A PERSONA €	IMPORTO TOTALE €	Firma il committente
ACCONTO €	SALDO €	Firma la ditta
Da effettuare inderogabilmente alla consegna		



Jurika

Catering & Banqueting

MENÙ GUSTO TERRA E MARE

FRIGGITORIA MISTA ARTIGIANALE

Crocchette di patate artigianali

Polpette di carne

IL GUSTO DEL MARE

Riso rosso e bianco con salmone, mela verde e pinoli

Insalata di mare artigianale

Gambero croccante in salsa portoricana

DEGUSTAZIONE DI SALUMI

E FORMAGGI

Tris di formaggi con frutta secca

Boccioli fior di latte

Saltinbocca di salumi misti

Cascata di prosciutto crudo

MISTICANZA DI VERDURE

Patate al formaggio, ripassate al forno

Parmigiana di zucchine

Spuma di patate con funghi e scamorza

SECONDI CALDI

Straccetti di manzo con funghi grana e rucola (o secondo di carne a scelta)

Pane, pizzi e puccette.

◇ € 15,00 a persona

SERVIZI AGGIUNTIVI

◇ *Frutta fresca:* € 2,00 p.p.

◇ *Buffet di frutta e dolci:* € 4,00 p.p.

◇ *Torta:* € 2,50 p.p.

◇ *Piatti monouso, bicchieri in plastica, posateria in plastica, tovaglie di carta per buffet e tovaglioli:* € 3,00 p.p.

◇ *Allestimento personalizzato: su preventivo*

◇ *Bibite (acqua, coca cola, aranciata, birre):* € 2,50 p.p.

◇ *Personale di servizio:* € 70,00 a cameriere __

◇ *Servizio in pirofila:* € 1,50 p.p.

◇ *Chef a domicilio:* € 150,00

◇ *Spese di trasporto:* € 20,00

Il presente menù nasce per soddisfare esigenze come buffet per eventi in genere, dove è possibile gustare alcune nostre specialità, sia di mare che di terra.

COGNOME	NOME	TELEFONO
E-MAIL	DATA	ORA N° DI PERS,
RESIDENZA		
INDIRIZZO CONSEGNA		
IMPORTO A PERSONA €	IMPORTO TOTALE €	Firma il committente
ACCONTO €	SALDO €	Firma la ditta
Da effettuare inderogabilmente alla consegna		



Jurika

Catering & Banqueting

MENÙ ELITE

FRIGGITORIA MISTA ARTIGIANALE

Crocchette di patate artigianali

Polpette di carne

IL GUSTO DEL MARE

Riso venere zucchina e gamberetti

Insalata di mare artigianale

Arcobaleno di seppia arrosto con peperoni

Cozze al gratin

DEGUSTAZIONE DI SALUMI

E FORMAGGI

Tris di formaggi con frutta secca

Bocconcino fior di latte

Carpaccio di manzo con cipolla caramellata

Cascata di prosciutto crudo

MISTICANZA DI VERDURE

Finocchi con curcuma e olive nere

Strudel salato con rape n'fucate e mozzarella

SECONDI CALDI

Pollo alle mandorle in salsa soia (o primo a scelta)

Arrosto di lonza in umido con champignon (o secondo di carne a scelta)

Pane, pizzi e puccette.

◇ **€ 17,00** a persona

SERVIZI AGGIUNTIVI

◇	<i>Frutta fresca:</i>	€ 2,00 p.p.
◇	<i>Buffet di frutta e dolci:</i>	€ 4,00 p.p.
◇	<i>Torta:</i>	€ 2,50 p.p.
◇	<i>Piatti monouse, bicchieri in plastica, posateria in plastica, tovaglie di carta per buffet e tovaglioli:</i>	€ 3,00 p.p.
◇	<i>Allestimento personalizzato: su preventivo</i>	
◇	<i>Bibite (acqua, coca cola, aranciata, birre):</i>	€ 2,50 p.p.
◇	<i>Personale di servizio:</i>	€ 70,00 a cameriere __
◇	<i>Servizio in pirofila:</i>	€ 1,50 p.p.
◇	<i>Chef a domicilio:</i>	€ 150,00
◇	<i>Spese di trasporto:</i>	€ 20,00

Questo menù viene proposto, per buffet ricchi e completi, dove sia portate di pesce che portate di carne, sono i protagonisti

COGNOME	NOME	TELEFONO
E-MAIL	DATA	ORA N° DI PERS,
RESIDENZA		
INDIRIZZO CONSEGNA		
IMPORTO A PERSONA €	IMPORTO TOTALE €	Firma il committente
ACCONTO €	SALDO €	Firma la ditta
Da effettuare inderogabilmente alla consegna		



Jurika

Catering & Banqueting

MENÙ GOURMET

Arancini di pesce artigianali

Juricotto di patate e mozzarella filante

Riso nero con zucchina alla poverella e gambero rosso
flambato

Insalata d'arance, finocchio croccante e salmone affumicato

Finger food di gambero croccante in salsa portoricana

Croccante gratinatura di cozze a mezzo guscio

Tris di formaggi accompagnati da frutta secca e miele

Cascata di prosciutto crudo di Norcia su letto di rucola
croccante

Finger food di insalata croccante con feta e gamberetti

Pinzimonio di verdure croccanti

Bocconcini di pollo profumato al pinot grigio

Caldo arcobaleno di seppia arrosto

◇ € 17,00 a persona

SERVIZI AGGIUNTIVI

◇	<i>Frutta fresca:</i>	€ 2,00 p.p.
◇	<i>Buffet di frutta e dolci:</i>	€ 4,00 p.p.
◇	<i>Torta:</i>	€ 2,50 p.p.
◇	<i>Piatti monouse, bicchieri in plastica, posateria in plastica, tovaglie di carta per buffet e tovaglioli:</i>	€ 3,00 p.p.
◇	<i>Allestimento personalizzato:</i>	su preventivo
◇	<i>Bibite (acqua, coca cola, aranciata, birre):</i>	€ 2,50 p.p.
◇	<i>Personale di servizio:</i>	€ 70,00 a cameriere __
◇	<i>Servizio in pirofila:</i>	€ 1,50 p.p.
◇	<i>Chef a domicilio:</i>	€ 150,00
◇	<i>Spese di trasporto:</i>	€ 20,00

Nel presente menù potete deliziare i vostri ospiti, con un buffet ricco e variegato delle nostre specialità più gourmet.

COGNOME	NOME	TELEFONO
E-MAIL	DATA	ORA N° DI PERS,
RESIDENZA		
INDIRIZZO CONSEGNA		
IMPORTO A PERSONA €	IMPORTO TOTALE €	Firma il committente
ACCONTO €	SALDO € <small>Da effettuare inderogabilmente alla consegna</small>	Firma la ditta



Jurika

Catering & Banqueting

MENÙ IL PROFUMO DEL MARE

DELIZIE DI MARE

Gambero croccante in salsa portoricana
 Arancini di riso e pesce
 Insalata di mare artigianale
 Arcobaleno di seppia con peperoni

DEGUSTAZIONE DI SALUMI

E FORMAGGI

Tris di formaggi con frutta secca
 Bocconcini fior di latte
 Prosciutto crudo

PRIMI E SECONDI DI MARE

Lasagnetta di mare
 Filetto di orata in crosta di patate
 o pesce spada alla livornese
 Patate al forno
 Pane pizzi e pucette

◇ € 20,00 a persona

SERVIZI AGGIUNTIVI

◇ *Frutta fresca:* € 2,00 p.p.
 ◇ *Buffet di frutta e dolci:* € 4,00 p.p.
 ◇ *Torta:* € 2,50 p.p.
 ◇ *Piatti monouso, bicchieri in plastica, posateria in plastica, tovaglie di carta per buffet e tovaglioli:* € 3,00 p.p.
 ◇ *Allestimento personalizzato: su preventivo*
 ◇ *Bibite (acqua, coca cola, aranciata, birre):* € 2,50 p.p.
 ◇ *Personale di servizio:* € 70,00 a cameriere __
 ◇ *Servizio in pirofila:* € 1,50 p.p.
 ◇ *Chef a domicilio:* € 150,00
 ◇ *Spese di trasporto:* € 20,00

*Questo menù è stato realizzato per pranzi o cene
 più raffinate, dove ci sono pietanze
 a base di pesce a prevalere*

COGNOME	NOME	TELEFONO
E-MAIL	DATA	ORA N° DI PERS,
RESIDENZA		
INDIRIZZO CONSEGNA		
IMPORTO A PERSONA €	IMPORTO TOTALE €	Firma il committente
ACCONTO €	SALDO €	Firma la ditta
Da effettuare inderogabilmente alla consegna		



Jurika

Catering & Banqueting

Le presenti offerte, sono valide per un minimo di 25 persone.

Con un numero inferiore di ospiti, proponiamo menù personalizzati, da realizzare con il nostro staff.

I nostri servizi a lato elencati sono così descritti:

◇ FRUTTA FRESCA

Frutta fresca di stagione, abbinata a frutta esotica, disposta su specchi a formare coreografie di colori variegati.

◇ BUFFET DI FRUTTA E DOLCI

Le nostre coreografie di frutta fresca, verranno accompagnate da pasticcini mignon e monoporzioni di mousse ai vari gusti.

◇ TORTA

Offriamo il servizio di consegna della torta personalizzata, realizzata dalla nostra pasticceria di fiducia.

◇ PIATTI, BICCHIERI, POSATE, TOVAGLIE

Ci occupiamo noi per la consegna di tutto il materiale su citato, che verrà consegnato al cliente al momento dello scarico.

Precisiamo che non è previsto alcun tipo di allestimento.

◇ ALLESTIMENTO PERSONALIZZATO

Il nostro staff si occuperà di fare un sopralluogo nella location desiderata, dopo di che preventiverà un allestimento in base alle vostre esigenze.

◇ BIBITE

Ci occupiamo della consegna delle bevande già fredde così come elencate.

◇ PERSONALE DI SERVIZIO

Personale di servizio specializzato, vi accompagnerà per tutta la durata della festa, fino al taglio della torta.

◇ SERVIZIO IN PIROFILA

Le nostre portate invece di essere consegnate nella comune teglia di alluminio, verranno consegnate in pirofila con un piccolo supplemento. Il giorno successivo, il materiale sporco dovrà essere riportato dal cliente al negozio, salvo diversi accordi presi con il nostro staff.

◇ CHEF A DOMICILIO

Il nostro personale verrà nella vostra location scelta, munito di padelle e fornelloni, e cucinerà per voi sul posto un primo piatto a scelta oppure un piatto concordato al momento del preventivo.

◇ SPESE DI TRASPORTO

Il nostro personale si occuperà di consegnare all'orario stabilito il vostro catering. La consegna verrà effettuata in contenitori isotermitici, che manterranno caldi i vostri piatti fino al momento del consumo.

Nelle spese di trasporto, non è previsto alcun ritiro il giorno successivo di contenitori o di altro materiale lasciato al momento dello scarico, salvo diversi accordi presi.