



LE SELEZIONI *di Nando*

SELEZIONE-PREPARAZIONE-PASSIONE

Storia e Radici

La storia de Le Selezioni di Nando affonda le sue radici nella famiglia Bifulco, una famiglia che da generazioni vive il mestiere del macellaio e la conoscenza delle materie prime.

Nando ha scelto di portare avanti questa tradizione, facendo tesoro dell'esperienza costruita negli anni e trasformandola in una visione personale, capace di guardare al futuro senza perdere il legame con le proprie origini.

È proprio dall'incontro tra tradizione e innovazione che nasce ciò che oggi contraddistingue Le Selezioni di Nando: la selezione attenta delle carni, la produzione dei salumi, la ricerca di formaggi e prodotti di qualità, unita alla volontà di proporli in forme sempre nuove e contemporanee.

Una storia di famiglia, esperienza e continua evoluzione, dove il rispetto per ciò che è stato diventa il punto di partenza per creare qualcosa di nuovo.

Dalla bottega al tuo evento

Tutto nasce nella nostra bottega, dove ogni prodotto viene selezionato con cura per offrire una qualità capace di distinguersi, attraverso materie prime ricercate, sapori autentici e proposte pensate per essere qualcosa di diverso e riconoscibile.

Dai primi taglieri agli aperitivi, abbiamo scelto di portare questa stessa filosofia anche negli eventi, trasformando la nostra esperienza in un servizio catering completo.

Per noi ogni evento è unico e, proprio per questo, non può essere semplicemente replicato. Buffet, cucina espressa, corner gastronomici, servizio al tavolo e allestimenti vengono combinati e personalizzati in base all'occasione, agli spazi e alle esigenze del cliente.

Dalla bottega al tuo evento portiamo quindi non solo i nostri prodotti, ma un modo preciso di intendere l'accoglienza: qualità, attenzione ai dettagli e la volontà di creare ogni volta un'esperienza diversa, costruita intorno a chi la vive.



Fritti d'Autore

Cuoppo di fritturina mista all'italiana, preparato al momento con una selezione di specialità della tradizione.

Le proposte del corner sono:

A scelta tra

- Cuoppo di fritturina mista all'italiana
- Frittatina di pasta
- Calzoncini artigianali ai gusti assortiti
- Montanarina con pomodoro, Parmigiano Reggiano e basilico
- Polpettina artigianale servita su vellutata a scelta:
 - Crema di basilico
 - Vellutata di pomodoro
 - Crema di friarielli

L'esperienza

Un angolo dedicato ai sapori autentici della tradizione italiana, ideale per aperitivi, ricevimenti ed eventi, con preparazioni esprese e ingredienti di alta qualità.



Le Selezioni del Salumiere

Un'esperienza dedicata ai sapori autentici della tradizione, con affettatura espressa e salumi artigianali di nostra produzione.

Il corner comprende:

- Berkel con affettatura al momento
- Selezione dei Salumi di Nando, di nostra produzione:
 - Come un Crudo
 - Pancetta
 - Salame
 - Capocollo
- Mortadella di nostra selezione

L'esperienza

Ogni affettato viene preparato al momento per esaltarne profumo, gusto e fragranza, offrendo agli ospiti un percorso di degustazione che valorizza la qualità delle nostre produzioni artigianali e delle migliori selezioni italiane.



Jamon Experience

Un angolo scenografico dedicato al Jamón, affettato e servito al momento. Un'esperienza raffinata che arricchisce il ricevimento con gusto, tradizione e convivialità.

Il corner comprende:

- Jamón selezionato
- Taglio espresso al momento
- Servizio dedicato al corner
- Presentazione scenografica del prodotto
- Pane, crostini e accompagnamenti selezionati

L'esperienza

Una postazione dedicata, curata nello stile Le Selezioni di Nando, dove il prodotto diventa protagonista.

Grazie ad attrezzatura professionale e a un operatore dedicato, ogni preparazione viene eseguita al momento, trasformando il servizio in un'esperienza coinvolgente, elegante e capace di valorizzare ogni singolo assaggio.



La Corte del Casaro

Un angolo dedicato all'eccellenza dei formaggi, dove tradizione e qualità si incontrano in una selezione di specialità casearie, sapientemente presentate e accompagnate da abbinamenti che ne esaltano il gusto.

Il corner comprende:

- Ciliegine di mozzarella di bufala
- Nodini di mozzarella di bufala
- Ricottine in fuscella o mousse di bufala in confettura
- Scaglie di pecorino ricavate da una forma intera
- Selezione di caciotte artigianali ai vari gusti e farciture

L'esperienza

La degustazione è accompagnata da una selezione di miele e confetture, studiata per esaltare le caratteristiche di ogni formaggio e creare armoniosi contrasti di sapore.

Un percorso di degustazione che celebra la migliore tradizione casearia italiana, offrendo agli ospiti un'esperienza autentica, raffinata e ricca di gusto.



Il Caciocavallo Impiccato

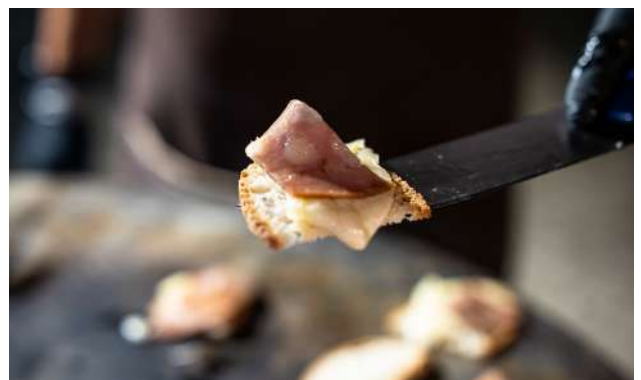
Un corner scenografico e dal forte impatto, dedicato a una delle più autentiche tradizioni gastronomiche del Sud Italia. Il caciocavallo viene fuso al momento e servito su fragranti bruschette, per un'esperienza di gusto coinvolgente.

Il corner comprende:

- Caciocavallo impiccato, fuso e servito espresso
- Bruschette di pane casareccio
- Accompagnamenti a scelta:
 - Crema di funghi porcini
 - Mortadella arrostita

L'esperienza

La preparazione viene realizzata davanti agli ospiti, trasformando il servizio in un vero e proprio momento di spettacolo culinario, dove il gusto intenso del caciocavallo si unisce alla semplicità e alla genuinità degli ingredienti.



La Bottega del Forno

Un'esposizione dedicata alla tradizione della panificazione italiana, con una selezione di prodotti da forno preparati con cura e presentati in un allestimento elegante e scenografico.

Il corner comprende:

- Pane cafone
- Panini assortiti
- Focaccia artigianale
- Selezione di pani speciali

L'esperienza

Un angolo pensato per accompagnare e valorizzare le degustazioni del percorso gastronomico, offrendo agli ospiti la fragranza e il profumo del pane appena sfornato e delle migliori specialità da forno.



La Tavola del Buongustaio

Un corner che celebra i sapori autentici della tradizione campana, con una ricca selezione di specialità rustiche e preparazioni artigianali, perfette per un percorso gastronomico dal gusto genuino.

Il corner comprende:

A scelta tra

- Il casatiello di Nando, simbolo della tradizione napoletana
- Mini Bun Gourmet
- Pizze rustiche ripiene ai vari gusti:
 - Pizza con scarola
 - Pizza con broccoli
 - Pizza con melanzane
- Cornettini salati farciti
- Il boccacello di parmigiana
- Involtini di melanzane
- Involtini di zucchine
- Muffin di patate
- Selezione di contorni di stagione preparati con verdure fresche e ingredienti di qualità

Proposte stagionali (periodo estivo):

- Insalata di riso
- Insalata di farro
- Pasta fredda all'insalata

L'esperienza

Un corner ricco di profumi e sapori, dove la tradizione incontra la stagionalità. Le proposte vengono selezionate in base al periodo dell'anno, garantendo sempre ingredienti freschi, preparazioni artigianali e un'offerta gastronomica varia e di alta qualità.



Il Vizietto

Un corner dedicato a chi ama concedersi qualcosa di sfizioso, ricercato e fuori dall'ordinario.

Il corner comprende:

- Brioches al latte con genovese napoletana e stracciata di bufala
- Bao giapponese con ragù napoletano e stracciata di bufala
- Tacos gourmet con tartare di scottona e salsa al lime

L'esperienza

Un percorso di piccoli assaggi pensato per sorprendere gli ospiti. Ogni proposta viene preparata al momento e servita come un vero "peccato di gusto", trasformando il corner in un'esperienza dinamica, conviviale e ricca di carattere.



Il Cuzzetiello

Un angolo dedicato a uno dei simboli più autentici della cucina partenopea: il cuzzetiello di pane, croccante fuori e morbido dentro, farcito e servito al momento con preparazioni calde e saporite.

Il corner comprende:

- Polpettine al ragù napoletano
- Salsiccia e friarielli
- Genovese napoletana

L'esperienza

Un percorso di gusto ispirato alla tradizione napoletana. Ogni cuzzetiello viene farcito al momento, racchiudendo nel pane sapori autentici e ricette iconiche, per regalare agli ospiti un'esperienza conviviale, genuina e ricca di carattere.



I Sapori del Mediterraneo

Un corner dedicato a uno dei simboli della tradizione mediterranea, ideale per la stagione estiva. Le freselle vengono bagnate e condite al momento dall'operatore, offrendo agli ospiti un'esperienza fresca, genuina e completamente personalizzabile.

Il corner comprende:

- Freselle artigianali
- Tonno
- Mais
- Pomodorini rossi
- Pomodorini gialli
- Basilico fresco
- Melanzane sott'olio
- Olive
- Olio extravergine d'oliva
- Origano

L'esperienza

Gli ospiti potranno personalizzare la propria fresella scegliendo gli ingredienti preferiti e creando un abbinamento su misura, esaltando i sapori autentici della cucina mediterranea.

Un corner fresco, colorato e conviviale, perfetto per aperitivi, ricevimenti ed eventi estivi, dove semplicità, qualità e tradizione si incontrano in un'esperienza di gusto unica.



L'officina della Pasta

Un'esperienza gastronomica dal vivo, dove gli chef preparano e mantecano i primi piatti espressi davanti agli ospiti. Un corner che celebra la tradizione della cucina italiana con ricette iconiche e ingredienti selezionati.

Le proposte del corner:

A scelta tra

- Pasta e patate con provola cremosa e mantecata
- Pasta e fagioli con cozze
- Pasta e fagioli con salsiccia
- Rigatoni alla genovese napoletana
- Scialatielli alla nerano
- Mezzi paccheri alla nerano
- Risotto alla nerano
- Risotto ai funghi porcini
- Risotto allo zafferano con ragù napoletano
- Risotto con zucchine e salsiccia
- Risotto con zucca e salsiccia
- Paccheri tricolore con pomodorini rossi e gialli, crema di bufala e pesto di basilico
- Casarecce alla norma

L'esperienza

Ogni piatto viene preparato espresso, utilizzando materie prime di qualità e tecniche di mantecatura che ne esaltano gusto, profumi e consistenze, offrendo agli ospiti uno spettacolo culinario oltre che un'autentica esperienza di degustazione.



Corner del Bun Station

Panini gourmet preparati al momento con hamburger di nostra selezione, mozzarella filante e contorni cotti alla piastra o alla brace, per un'esperienza ricca di gusto e qualità.

Le proposte del corner:

A scelta tra

- Bun con hamburger di scottona e mozzarella
- Bun con hamburger, cheddar e bacon croccante
- Bun con porchetta artigianale e provola
- Bun con salsiccia e friarielli
- Bun con stracciata di bufala e ingredienti di stagione
- Contorni a scelta, come:
 - Patatine fritte
 - Patate al forno
 - Verdure grigliate
 - Altre specialità

L'esperienza

Ogni panino viene preparato espresso, combinando la fragranza del pane appena tostato con la qualità dei nostri ingredienti selezionati. Un corner pensato per offrire un'esperienza ricca di gusto, personalizzabile secondo le preferenze degli ospiti e nel rispetto della stagionalità delle materie prime.



Fuoco & Fiamme

Il corner dedicato alla cottura alla brace per eccellenza, dove il fuoco diventa protagonista di una vera esperienza gastronomica. Le preparazioni vengono realizzate sulla nostra esclusiva Brace Carillon, una griglia circolare e girevole che garantisce una cottura uniforme, esaltando il sapore e la qualità delle carni.

Il corner comprende:

A scelta tra

- **Proposta 1 – Tagliata Experience**

Tagliata di scottona alla brace servita con rucola, pomodorini e scaglie di Parmigiano, accompagnata da arrosticini di vitellina e girella di salsiccia artigianale.

- **Proposta 2 – Gran Grigliata Selezione Nando**

Hamburger di scottona, pancia di maiale e arrosticini di vitellina: una selezione pensata per chi vuole vivere la brace in tutte le sue sfumature.

- **Proposta 3 – Brace Rustica**

Girella di salsiccia artigianale e pancetta di maiale alla brace, accompagnate da un contorno di stagione.

- **Proposta 4 – Doppia Brace**

Hamburger di scottona e tagliata di scottona alla brace, serviti con contorno di stagione. Una proposta essenziale ma completa, dedicata agli amanti della carne.

L'esperienza

Ogni preparazione viene cotta al momento sulla Brace Carillon, trasformando il momento della cottura in uno spettacolo per gli ospiti. La selezione delle carni, curata da Nando, unita alla cottura dal vivo e ai contorni di stagione, rende questo corner una delle proposte più scenografiche e apprezzate del nostro percorso gastronomico.



Il Giardino della Frutta

Un corner fresco, colorato e personalizzabile, con proposte selezionate in base alla stagionalità della frutta e alla tipologia di servizio scelta.

Le proposte disponibili nel corner sono

- Tagliata di frutta fresca di stagione preparata al momento dagli operatori e accompagnata da una grande esposizione scenografica di frutta intera
- Macedonia di frutta fresca di stagione
- Spiedini di frutta di stagione con possibilità di accompagnamento con cascata di cioccolato fondente
- Fragolata, disponibile nel periodo di stagionalità delle fragole con possibilità di cascata di cioccolato fondente

L'esperienza

La grande esposizione di frutta fresca è prevista esclusivamente nella formula della tagliata preparata al momento. Le altre proposte vengono invece presentate già porzionate e allestite in base alla tipologia di servizio scelta.

Un corner leggero e raffinato, pensato per concludere l'evento con freschezza, colore e un tocco di dolcezza.



La Dolce Tentazione

Un finale di ricevimento pensato per conquistare ogni ospite, con un corner ricco di profumi, preparazioni esprese e grandi classici della tradizione dolciaria, affiancati da creazioni artigianali.

Il corner comprende:

A scelta tra

- Graffette calde preparate al momento con farcitura a scelta tra diverse varietà di cioccolato
- Frittelle allo zucchero servite in barchetta e guarnite con cioccolato a scelta
- Cannolo farcito espresso
- Nuvole artigianali
- Torta da taglio con gusto a scelta
- Selezione di piccola pasticceria artigianale
- Torte artigianali assortite
- Tiramisù live, preparato e assemblato al momento davanti agli ospiti.

L'esperienza

Ogni proposta è realizzata con ingredienti selezionati e rifinita al momento, per offrire un'esperienza di degustazione che unisce tradizione, creatività e qualità. Dalle specialità preparate al momento ai grandi classici della pasticceria, il Corner del Dolce rappresenta la conclusione perfetta di ogni evento, lasciando agli ospiti un ricordo ricco di gusto e dolcezza.



La Birreria

Un corner dal carattere conviviale, pensato per gli amanti della birra artigianale e ideale per aperitivi, ricevimenti ed eventi informali. Un allestimento dal fascino rustico, che unisce qualità e tradizione.

Il corner comprende:

- Birra artigianale alla spina, spillata al momento
- Postazione scenografica con botte e spillatore
- Selezione di taralli artigianali
- Grissini di nostra selezione

L'esperienza

La birra viene servita fresca e spillata al momento, offrendo agli ospiti un'esperienza autentica e coinvolgente. Ad accompagnarla, una selezione di taralli e grissini scelti per esaltarne il gusto, rendendo questo corner un punto di ritrovo perfetto per condividere momenti di convivialità e relax.



L'American Bar

Un corner elegante e versatile, pensato per accompagnare ogni momento dell'evento con una selezione di cocktail, bevande e vini accuratamente scelti. Il servizio viene effettuato da personale dedicato, garantendo qualità, professionalità e un'esperienza impeccabile.

Il corner comprende:

- Spritz
- Gin Tonic
- Gin Lemon
- Cocktail analcolici
- Acqua naturale e frizzante
- Coca-Cola
- Vini Le Selezioni di Nando
- Prosecco Le Selezioni di Nando

L'esperienza

Le etichette selezionate e i cocktail preparati al momento rendono il Corner del Bar il luogo ideale per accogliere gli ospiti e accompagnare ogni fase del ricevimento, con un'offerta che coniuga gusto, eleganza e convivialità.



Il Salotto dei Distillati

Il momento conclusivo del ricevimento, dedicato agli amanti dei distillati e dei liquori della tradizione. Un corner elegante e raffinato, pensato per accompagnare la chiusura dell'evento con un servizio esclusivo e un'atmosfera di convivialità.

Il corner comprende:

- Caffè espresso
- Amari selezionati
- Grappa
- Limoncello
- Meloncello

L'esperienza

Il servizio è accompagnato da una selezione di cioccolatini fondenti e sigari, per rendere il finale del ricevimento ancora più ricercato e suggestivo.

Un'esperienza pensata per salutare gli ospiti con eleganza, offrendo un ultimo momento di relax e convivialità all'insegna del gusto e della qualità.



Angolo Experience

Scegli il cadeau tra le nostre selezioni: olio, vino, champagne, confetture, prodotti sott'olio e tante altre proposte.

Il prodotto scelto diventa protagonista anche durante l'evento, con una degustazione dedicata all'interno del corner.

Il corner comprende:

Cadeaux personalizzati con i nostri prodotti

L'esperienza

Il cadeau diventa un momento da vivere: il prodotto scelto viene prima degustato durante l'evento e poi regalato agli ospiti.

Un assaggio che rende il dono ancora più speciale e memorabile.



Le Selezioni in Degustazione

Un modo originale e personale di vivere la nostra selezione di salumi e formaggi.

Ogni ospite riceve il proprio piccolo tagliere, presentato all'interno di un'elegante scatola brandizzata Le Selezioni di Nando, pensata per trasformare la degustazione in un'esperienza individuale, pratica e ricercata.

La selezione comprende:

- Salumi artigianali di nostra produzione
- Formaggi di nostra selezione
- Pane e focacce artigianali

L'esperienza

Una proposta ideale come aperitivo di benvenuto o come alternativa al tradizionale corner del Salumiere e del Casaro.

La confezione, curata nei dettagli e personalizzata con il nostro brand, diventa parte dell'esperienza: un piccolo tagliere da gustare individualmente, capace di racchiudere in un'unica proposta la qualità e l'identità de Le Selezioni di Nando.



Personalizzazioni

Ogni evento può essere personalizzato in base alle esigenze degli ospiti e allo stile dell'occasione.

Menù dedicati per intolleranze, corner aggiuntivi, allestimenti personalizzati e progetti su misura per eventi privati e aziendali: costruiamo insieme una proposta pensata intorno al tuo evento.

Il servizio

- Intolleranze e menù dedicati
- Corner aggiuntivi
- Personalizzazione dell'allestimento
- Progetti su misura per eventi privati e aziendali

L'esperienza

Ogni evento viene costruito intorno alle persone che lo vivono, con proposte flessibili e personalizzate.

Un'esperienza su misura, capace di adattarsi alle esigenze degli ospiti e rendere ogni occasione davvero unica.

Servizio

Un servizio completo e coordinato per il tuo evento.

Chef dedicati, staff di sala, barman professionisti e personale per la gestione del buffet, con un unico obiettivo: curare ogni dettaglio e lasciarti vivere l'evento senza pensieri.

Il servizio comprende

- Chef dedicati
- Staff di sala
- Barman professionisti
- Personale per il riordino del buffet
- Coordinamento del servizio

L'esperienza

Un'esperienza costruita intorno al tuo evento.

Corner gastronomici, cucina espressa e proposte personalizzate trasformano ogni momento in un percorso di gusto, coinvolgente e pensato per sorprendere i tuoi ospiti.

Tavoli

Ogni dettaglio può essere personalizzato in base allo stile dell'evento: sedie, tovagliato, mise en place, piatti, bicchieri, posateria, allestimenti e decorazioni floreali.

Un servizio coordinato e su misura, pensato per creare un'atmosfera coerente, elegante e curata in ogni particolare.

Le personalizzazioni possono essere svolte per:

- Sedie
- Tovagliato
- Mise en place
- Piatti in ceramica
- Posateria in acciaio
- Bicchieri e calici in vetro
- Allestimenti personalizzati
- Decorazioni floreali
- Coordinamento dell'evento

L'esperienza

La personalizzazione trasforma ogni evento in qualcosa di unico.

Ogni elemento viene scelto per raccontare lo stile dell'occasione e offrire agli ospiti un'esperienza armoniosa, raffinata e riconoscibile, dal primo impatto fino all'ultimo dettaglio.

Il Racconto del tuo evento

Un servizio dedicato interamente alla tua festa, pensato per raccontare non solo l'esperienza Le Selezioni di Nando, ma tutti i momenti più importanti dell'evento.

Le personalizzazioni possono essere svolte per:

- Riprese del festeggiato e degli invitati
- Momenti salienti della giornata
- Dettagli, emozioni e interazioni
- Foto digitali dedicate
- Video personalizzato dell'evento (Formato verticale)

L'esperienza

Un racconto pensato per custodire i momenti più belli della tua festa.

Attraverso foto e video dedicati, raccontiamo emozioni, persone e dettagli che rendono unico il tuo evento, trasformandoli in un ricordo autentico da rivivere nel tempo.

Informazioni

Il prezzo del menù è valido per il numero minimo di persone concordato.

Il cliente si impegna a comunicare variazioni del numero degli ospiti entro 5 gg prima dell'evento.

Al conteggio degli ospiti, se il numero di persone effettivo supera quello comunicato, il cliente pagherà il prezzo del menù per ogni persona in più.

Acconto: il pagamento dell'acconto del 30% suindicato viene eseguito al momento dell'accettazione del presente preventivo.

Saldo: il pagamento del saldo potrà essere concordato e dilazionato purché sia completato entro il giorno precedente all'evento.

Informazioni

Modalità di pagamento: i pagamenti potranno essere eseguiti, a scelta del cliente, in contanti, con carta o a mezzo di bonifico bancario sul conto corrente intestato: SA.BI S.r.l. recante il seguente codice

IBAN: IT46 G030 6940 1771 0000 0061 419

Causale: Nome Cognome data evento

È possibile disdire entro 30 giorni dalla data prevista, con perdita dell'acconto già versato pari al 30% del totale.



Grazie per
Averci scelto!