

CLICK SERVICE MENU PER 80 PERSONE

MENU PLATINUM:

Aperitivo:

Canape' variopinti a braccio. Praline di foie gras alle mandorle croccanti. Tulipani di isée' alle mousse vegetali

Buffet:

Prosciutto al morso servito su quadrotti di pizza romana cotti a legna. Tagliere di salumi D.O.P. di Cinta Senese. Parmigiano 36 mesi in Bellavista. Treccione di Bufala Campana di Costanzo Involtino erborinato di capra al vino e frutti rossi. Fettine di melanzane alla parmigiana cotte e servite in terrina. Mini nido di patate al fiammifero farcito a sorpresa.

Show cooking:

Frittini vegetali al cartoccio. Zuppa di cozze e fagioli servita con crostini di pane all'olio piccante. Dadolata di polpo e patate aromatizzata al pesto di basilico Tartare di tonno su base di avocado e Passion Fruit con perle delle Madonie. Tris di affumicati di mare al profumo esotico

Al Tavolo:

Gamberone lardellato su mousse di avocado lime e mentuccia

Primi Piatti (2 a scelta):

Paccheri o Fusilloni monograno di Felicetti con gamberi rossi di Mazzara, confettura di datterini e scaglie di Fossa stagionato al Fieno o al ragù di Crostacei con sfumata di Armagnac. Dal nostro pastificio: Cuori rossi al pesto battuto a mano e trito di pinoli, allo speck e radicchio trevigiano saltato con cipolla ramata di Montoro. Sorbetto al Mango e lime

Secondi Piatti (1 a scelta):

Filetto di manzo lardellato in crosta di bacon con perle di balsamico ai lamponi. Filetto di branzino o orata in crosta di zucchine. Patate novelle al forno. Insalatina al balsamico D.O.P e fragole. Trionfo di Frutta e Dolci. Torta Nuziale. Prosecco, Vino bianco e rosso dalle Cantine Poggio le Volpi. Acqua e soft drink. Caffè e Amari.

mise en place in oro

inclusi allestimenti