

I NOSTRI
Buffet

Buffet

Buffet

Buffet

Buffet

Buffet

Buffet

Buffet

Buffet

Buffet

BUFFET MARIA LETIZIA

Aperitivo-scapicollo

Sangria prosecco-succhi di frutta salatini

Cocktail alcolici e analcolici

Vegetali fritti-suppli' crocchette

Frittelline di fiori di zucca e baccala'

Olive ascolane mozzarelline fritte* chele di granchio**

Rustici fritti e al forno*

Panini mignon assortiti

Pizza al taglio mista

Farfalle al salmone e rughetta

Mezze maniche amatriciana

Spiedini di carne e di pesce misti

Patate al forno

Gratinato di verdure

Insalata capricciosa

Tagliata di frutta fresca di stagione

Forza cerimonia

Acqua minerale, Vino bianco Chardonnay di Sicilia, Vino rosso Sirah di Sicilia

Spumante Brut, Spumante Demisecc, Open bar, Caffè'

** surgelato all'origine*

Solo pomeridiani

Si richiede un minimo di 25 persone

BUFFET LEONARDO

Angolo bar: cocktail scapicollo analcolico/alcolico-sangria prosecco-succhi di frutta
(ananas pompelmo arancia) salatini rustici verdure miste di stagione pastellate

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini supplì, crocchette, frittelline di fiori di
zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà, olive ascolane*,
mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Angolo rustico: taglieri di salumi umbri e toscani, degustazione di formaggi: dolci e stagionati
con miele di acacia, capresine e frittatine miste, gran varietà di canape misti, panini mignon
assortiti, pizza al taglio mista, crostini misti di polenta, varietà di mini bruschette,
insalata di pollo, insalata di riso

Angolo caldo: penne alla checca, mezze maniche all'amatriciana, salsicette con fagioli,
spezzatino alla cacciatora, patate al forno, fagiolini all'agro

Buffet di dolci e frutta

*(Dolci: Tiramisu', Sbriciolata, Bigne', Quattro varietà di mousse,
Biscotti secchi, Crostate, Torta della nonna, tagliata di frutta di stagione)*

Torta cerimonia

*Acqua minerale, Vino bianco Chardonnay di Sicilia, Vino rosso-Sirah di Sicilia
Spumante Brut, Spumante Demisec, Open bar, Caffè'*

** surgelato all'origine*

*Solo pomeridiani
Si richiede un minimo di 25 persone*

BUFFET LORENZO

Angolo bar: cocktail scapicollo analcolico/alcolico-sangria-prosecco-succhi di frutta (ananas-pompelmo-arancia) salatini rustici verdure miste di stagione pastellate

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini-suppli, crocchette, frittelline di fiori di zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà, olive ascolane*, mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Angolo rustico: taglieri di salumi umbri e toscani, degustazione di formaggi: dolci e stagionati con miele di acacia, capresine e frittatine miste, gran varietà di canape' misti, panini mignon assortiti, pizza al taglio mista, crostini misti di polenta, varietà di mini bruschette, insalata di pollo, insalata di riso

Angolo caldo: mezze maniche con tartufo e noci, vitel tonnè, arrosticini di carne e di pesce, gratinato di verdura, patate al forno, insalata mista

Buffet di dolci e frutta

(Dolci: Tiramisu', Sbriciolata, Bigne', Quattro varietà di mousse, Biscotti secchi, Crostate, Torta della nonna, tagliata di frutta di stagione)

Torta cerimonia

Acqua minerale, Vino bianco Chardonnay di Sicilia, Vino rosso-Sirah di Sicilia Spumante Brut, Spumante Demisecc, Open bar, Caffè'

** surgelato all'origine*

*Solo pomeridiani
Si richiede un minimo di 25 persone*

BUFFET ARIANNA

Angolo bar: cocktail scapicollo analcolico/alcolico-sangria prosecco-succhi di frutta
(ananas pompelmo-arancia) salatini rustici

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini supplì, crocchette, frittelline di fiori di zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà, olive ascolane*, mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Angolo rustico: tagliere di salumi umbri e toscani, degustazione di formaggi: dolci e stagionati con miele di acacia, panini mignon assortiti, varietà di pizza al taglio

Angolo caldo: risotto alla crema di scampi, mezze maniche amatriciana, roast beef alla catalana, pesce spada alla cacciatora, polpette di carne, polipetti luciana, patate al forno, verdure gratinate

Buffet di dolci e frutta

(Dolci: Tiramisu', Sbriciolata, Bigne', Quattro varietà di mousse, Biscotti secchi, Crostate, Torta della nonna, tagliata di frutta di stagione)

Torta cerimonia

*Acqua minerale, Vino bianco Chardonnay di Sicilia, Vino rosso-Sirah di Sicilia
Spumante Brut, Spumante Demisec, Open bar, Caffè'*

* surgelato all'origine

*Solo pomeridiani
Si richiede un minimo di 25 persone*

BUFFET BEATRICE

Angolo bar: cocktail scapicollo analcolico/alcolico-sangria prosecco-succhi di frutta
(ananas pompelmo arancia) negroni

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini suppli', crocchette, frittelline di fiori di zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà', olive ascolane*,
mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Angolo rustico: salatini, rustici, prosciutto di parma al coltello, degustazione di formaggi: dolci e stagionati con miele di acacia, scaglie di parmigiano e provolone, ciliegine di bufala, ricotta, trancio di porchetta, varietà' di pizza al taglio, vol au vent misti

Angolo mare: polipetti affogati, ostriche, scampetti crudi, insalata di mare, carpaccio di salmone

Angolo caldo: penne alla ghiotta con pesce spada e olive nere, risotto ai funghi porcini, gamberi alla catalana, salmone bollito con verdure, patate al forno, insalata mista, tagliata di pollo con rucola e pomodorini, trancio di porchetta con carciofi

In giardino: Buffet di dolci e frutta

Bavaresi miste, panna cotta in salse varie, crema catalana, creme caramel, sbriciolata, tiramisù', bigne', biscotti secchi, pasticceria mignon, mousse vari gusti, crostate alle marmellate, cheesecake, torta della nonna, cannoli siciliani mignon, varietà' di frutta di stagione

Torta cerimonia

*Acqua minerale, Vino bianco e rosso in bottiglia (da concordare con il cliente)
Spumante Brut, Spumante Demiseç, Open bar, Caffè'*

In giardino se bel tempo

** surgelato all'origine*

Si richiede un minimo di 25 persone

BUFFET AURORA

Angolo bar: cocktail scapicollo analcolico, cocktail scapicollo alcolico, sangria, prosecco,
succhi di frutta: ananas pompelmo arancia, negroni

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini supplì, crochette, frittelline di fiori di
zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà, olive ascolane*,
mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Angolo rustico: salatini, patatine, olive ascolane*, crostini misti della casa, arachidi tostate,
tagliere di salumi umbri e toscani, ricotta, degustazione di formaggi: dolci e stagionati con miele di
acacia, parmigiano, trancio di porchetta, varietà di pizza al taglio, vol au vent misti, insalata di
pollo, insalata di riso, panini mignon assortiti, capresine di bufala

Angolo mare: scampetti e ostriche crudi, carpaccio di salmone, crudo di spigola

Angolo caldo: frittata con carciofi, frittata di patate, risotto alla crema di scampi, insalata di
pasta, pesce spada alla catalana, frittura di calamari e gamberi

In giardino: Buffet di dolci e frutta

Bavaresi miste, panna cotta in salse varie, crema catalana, creme caramel, sbriciolata, tiramisù,
bignè, biscotti secchi, pasticceria mignon, mousse vari gusti, crostate alle marmellate, cheesecake,
torta della nonna, cannoli siciliani mignon, varietà di frutta di stagione

Torta cerimonia

*Acqua minerale, Vino bianco e rosso in bottiglia (da concordare con il cliente)
Spumante Brut, Spumante Demisec, Open bar, Caffè*

In giardino se bel tempo

** surgelato all'origine*

Si richiede un minimo di 25 persone

BUFFET ROMOLO JUNIOR

Angolo bar: cocktail scapicollo analcolico, cocktail scapicollo alcolico, sangria, prosecco, succhi di frutta: ananas pompelmo arancia, negroni

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini suppli', crocchette, frittelline di fiori di zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà', olive ascolane*, mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Angolo rustico: salatini, patatine, olive ascolane*, crostini misti della casa, arachidi tostate, cascata di prosciutto, ricotta, degustazione di formaggi: dolci e stagionati con miele di acacia, parmigiano, capresine di bufala, tagliere di salumi umbri e toscani, trancio di porchetta, varietà di pizza al taglio, vol au vent misti, panini mignon assortiti, insalata di pollo, insalata di riso, frittata di carciofi, frittata di patate

Angolo mare: scampetti e ostriche crudi, carpaccio salmone, insalata di seppie, carote e sedano, bocconcini di pesce, soute' di cozze, filetti di baccalà' pastellati, pesce spada alla cacciatora

Angolo caldo primi piatti: farfalle salmone e rucola, mezze maniche all'astice

Angolo caldo secondi piatti: polipetti alla luciana, calamari e carciofi spalla di vitella al forno in bella vista, polpette di manzo della casa salmone al vapore con verdure, pesce spada alla cacciatora, pesce in crosta di patate e zucchine, gamberoni alla catalana

In giardino: Buffet di dolci e frutta

Bavaresi miste, panna cotta in salse varie, crema catalana, creme caramel, sbriciolata, tiramisù', bigne', biscotti secchi, pasticceria mignon, mousse vari gusti, crostate alle marmellate, cheesecake, torta della nonna, cannoli siciliani mignon, varietà di frutta di stagione

Torta cerimonia

*Acqua minerale, Vino bianco e rosso in bottiglia (da concordare con il cliente)
Spumante Brut, Spumante Demisec, Open bar, Caffè'*

In giardino se bel tempo

** surgelato all'origine*

Si richiede un minimo di 25 persone

MENU SOR CHECCO

*Angolo bar: cocktail scapicollo analcolico, cocktail scapicollo alcolico, sangria, prosecco,
succhi di frutta: ananas pompelmo arancia, negroni*

*Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini suppli', crocchette,
frittelline di fiori di zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà', olive ascolane*,
mozzarelline fritte*, chele di granchio**

*Mezze maniche all'amatriciana
Tonnarelli con carciofi e pecorino*

Arista di maiale con patate e piselli

Carpaccio d'ananas

Forza cerimonia

*Acqua minerale, Vino bianco Chardonnay di Sicilia, Vino rosso Sirah di Sicilia
Spumante Brut, Spumante Demisecc, Open bar, Caffè'*

** surgelato all'origine*

MENU SOR'ANNA

Angolo bar: cocktail scapicollo analcolico, cocktail scapicollo alcolico, sangria, prosecco,
succhi di frutta: ananas pompelmo arancia, negroni

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini supplì, crocchette,
frittelline di fiori di zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà, olive ascolane*,
mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Misto checco

(varietà di salumi, olive nere, carciofini, ciliegine di mozzarella e bruschetta della casa)

Orecchiette alla campagnola

(suprema di pollo e dadini di verdure)

Risotto ai funghi porcini

Nodino di vitella con patate e porcini

Tagliata di frutta fresca di stagione

Torta cerimonia

*Acqua minerale, Vino bianco Chardonnay di Sicilia, Vino rosso Sirah di Sicilia
Spumante Brut, Spumante Demisec, Open bar, Caffè*

** surgelato all'origine*

MENU MONTEVERDE

Angolo bar: cocktail scapicollo analcolico, cocktail scapicollo alcolico, sangria, prosecco, succhi di frutta: ananas pompelmo arancia, negroni

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini supplì, crocchette, frittelline di fiori di zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà, olive ascolane*, mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Angolo rustico: salatini, olive nere, olive verdi, patatine, crostini misti della casa, arachidi tostate, cascata di prosciutto, degustazione di formaggi: dolci e stagionali con miele di acacia

Angolo mare: insalatina di seppie* sedano e carote, cocktail di gamberi, carpaccio di salmone

In sala – seduti:

Tonnarelli alla ghiotta

(pesce spada e olive nere)

Risotto alla crema di scampi

Orata intera porzionata in crosta di patate e zucchine

Calamari e carciofi

Rucola e pomodorini

Misto dolci della casa

Torta cerimonia

(consigliata alla frutta)

Acqua minerale, Vino bianco Chardonnay di Sicilia, Vino rosso Sirah di Sicilia

Spumante Brut, Spumante Demisec, Open bar, Caffè

** surgelato all'origine*

MENU LAURENTINA 1959

Angolo bar: cocktail scapicollo analcolico, cocktail scapicollo alcolico, sangria, prosecco, succhi di frutta: ananas pompelmo arancia, negroni

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini supplì, crocchette, frittelline di fiori di zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà, olive ascolane*, mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Angolo rustico: salatini, olive nere, olive verdi, patatine, crostini misti della casa, arachidi tostate, cascata di prosciutto, ricotta, formaggi: dolci e stagionati con miele di acacia, parmigiano

Angolo mare: insalatina di seppie* sedano e carote, salame di polpo, carpaccio di salmone, saute' di cozze e polipetti affogati alle olive nere

In sala – seduti:

*Mezze maniche all'astice
Fettuccine ai funghi porcini*

*Saltimbocca di rombo,
(Battuta di polpo e gamberi)*

Spinaci al burro

Sorbetto alla mela verde

Lombata alla griglia con rucola e pomodorini

Profiterol caldo al cioccolato bianco

*Torta cerimonia
(consigliata alla frutta)*

*Acqua minerale, Vino bianco Chardonnay di Sicilia, Vino rosso Sirah di Sicilia
Spumante Brut, Spumante Demisecc, Open bar, Caffè*

** surgelato all'origine*

MENU GEMELLE

Angolo bar: cocktail scapicollo analcolico, cocktail scapicollo alcolico, sangria, prosecco,
succhi di frutta: ananas pompelmo arancia, negroni

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini suppli', crocchette,
frittelline di fiori di zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà', olive ascolane*,
mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Angolo rustico: salatini, olive nere, olive verdi, patatine, crostini misti della casa, arachidi
tostate, olive nere, varietà di pizze a taglio

Antipasto misto di mare e di montagna

Mezze maniche al cartoccio

Crespelle agli asparagi

Secondi, contorni e dessert alla carta

Forata cerimonia

Acqua minerale, Vino bianco e rosso in bottiglia (da concordare con il cliente)

Spumante Brut, Spumante Demisecc, Open bar, Caffè'

** surgelato all'origine*

Menu consigliato per un massimo di 25 persone

MENU ROMOLO

Angolo bar: cocktail scapicollo analcolico, cocktail scapicollo alcolico, sangria, prosecco, succhi di frutta: ananas pompelmo arancia, negroni

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini suppli*, crocchette, frittelline di fiori di zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà*, olive ascolane*, mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Angolo rustico: salatini, olive nere, olive verdi, patatine, crostini misti della casa, arachidi tostate, cascata di prosciutto, ricotta, degustazione di formaggi: dolci e stagionati con miele di acacia, parmigiano, capresine di bufala, tagliere di salumi umbri e toscani, varietà di pizza al taglio, trancio di porchetta, vol au vent misti

Angolo mare: ostriche scampetti crudi, crudo di tonno con cipolline di tropea, tartare di salmone, tonno e spigola, varietà di affumicati di orata, spigola, polipo e tonno

*Mezze maniche all'astice
Ravioli a modo nostro*

Calamari e carciofi

Sorbetto al limone e menta

Rombo al forno con patate e funghi porcini

In giardino: Buffet di dolci e frutta

Bavaresi miste, panna cotta in salse varie, crema catalana, creme caramel, sbriciolata, tiramisù, bigné, biscotti secchi, pasticceria mignon, mousse vari gusti, crostate alle marmellate, cheesecake, torta della nonna, cannoli siciliani mignon, varietà di frutta di stagione

Torta cerimonia

*Acqua minerale, Vino bianco e rosso in bottiglia (da concordare con il cliente)
Spumante Brut, Spumante Demiseç, Open bar, Caffè*

** surgelato all'origine*

MENU GHIRLANDAIO

Angolo bar: cocktail scapicollo-analcolico, cocktail scapicollo-alcolico, sangria, prosecco, succhi di frutta: ananas pompelmo arancia, negroni

Angolo rustico: salatini, olive nere, olive verdi, patatine, crostini misti della casa, arachidi tostate

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini suppli', crocchette, frittelline di fiori di zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà', olive ascolane*, mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Misto checco

(varietà di salumi, olive nere, carciofini, ciliegine di mozzarella e bruschetta della casa)

Tonnarelli con funghi porcini

Crespelle agli asparagi

Arista di maiale al forno in bellavista

Patate al forno e piselli al profumo di pancetta

Ananas Scapicollo

Torta nuziale

Acqua minerale, Vino bianco Chardonnay di Sicilia, Vino rosso-Sirah di Sicilia

Spumante Brut, Spumante Demisec, Open bar, Caffè'

In giardino se bel tempo

** surgelato all'origine*

MENU LA BARBERA

Angolo bar: cocktail scapicollo analcolico\alcolico, sangria, prosecco, succhi di frutta
(ananas pompelmo arancia) negroni

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini suppli', crocchette,
frittelline di fiori di zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccala', olive ascolane*,
mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Angolo rustico: salatini, olive nere, olive verdi, olive ascolane, crostini misti della casa,
prosciutto di parma al coltello, ricotta, degustazione di formaggi dolci e stagionati con miele di
acacia, varietà di salumi al coltello, frittata ai carciofi, frittata di patate, trancio di porchetta,
tranci di pizza misti, vol au vent misti, capresine di bufala, parmigiano

Orecchiette alla campagnola
(suprema di pollo e dadini di verdure)

Ravioli tartufo e noci

Nodino di vitella al forno in bellavista

Patate al forno e piselli

In giardino: Buffet di dolci e frutta

Bavaresi miste, panna cotta in salse varie, crema catalana, creme caramel, sbriciolata, tiramisù,
bigne', biscotti secchi, pasticceria mignon, mousse vari gusti, crostate alle marmellate, cheesecake,
torta della nonna, cannoli siciliani mignon, varietà di frutta di stagione

Torta nuziale

Acqua minerale, Vino bianco Chardonnay di Sicilia, Vino rosso Sirah di Sicilia
Spumante Brut, Spumante Demisecc, Open bar, Caffè'

In giardino se bel tempo

* surgelato all'origine

MENU MICHELANGELO

Angolo bar: cocktail scapicollo analcolico, cocktail scapicollo alcolico, sangria, prosecco, succhi di frutta: ananas pompelmo arancia, negroni

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini suppli', crocchette, frittelline di fiori di zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà', olive ascolane*, mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Angolo rustico: salatini, olive nere, olive verdi, patatine, crostini misti della casa, arachidi tostate, prosciutto di parma al coltello, ricotta, degustazione di formaggi: dolci e stagionati con miele di acacia, parmigiano, varietà di salumi al coltello

In sala – seduti:

Misto affumicati di pesce fatto in casa
(salmone, pesce spada, salame di polipo, insalata di mare)

Tonnarelli alla pescatora, Crespelle al salmone

Filetti di orata con patate e zucchine e calamari e carciofi*
Rucola e pomodorini
Funghi trifolati

In giardino: Buffet di dolci e frutta

Bavaresi miste, panna cotta in salse varie, crema catalana, creme caramel, sbriciolata, tiramisu', bigne', biscotti secchi, pasticceria mignon, mousse vari gusti, crostate alle marmellate, cheesecake, torta della nonna, cannoli siciliani mignon, varietà di frutta di stagione

Torta nuziale

Acqua minerale, Vino bianco Chardonnay di Sicilia, Vino rosso Sirah di Sicilia
Spumante Brut, Spumante Demisec, Open bar, Caffè'

In giardino se bel tempo

** surgelato all'origine*

MENU MANTEGNA

Angolo bar: cocktail scapicollo analcolico, cocktail scapicollo alcolico, sangria, prosecco, succhi di frutta: ananas pompelmo arancia, negroni

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini suppli', crocchette, frittelline di fiori di zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccala', olive ascolane*, mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Angolo rustico: salatini, olive nere, olive verdi, patatine, crostini misti della casa, arachidi tostate, prosciutto di parma al coltello, ricotta, degustazione di formaggi: dolci e stagionati con miele di acacia, parmigiano, varietà di salumi al coltello

Misto di carpacci e affumicati

Farfalle al salmone fresco e rucola

Strozzapreti alla Checco

Pesce spada alla catalana*

Sorbetto al limone

Spalla di vitella al forno in bellavista

Fagiolini all'agro

Ananas scapicollo

Torta nuziale

Acqua minerale, Vino bianco Chardonnay di Sicilia, Vino rosso Sirah di Sicilia

Spumante Brut, Spumante Demisec, Open bar, Caffè'

In giardino se bel tempo

** surgelato all'origine*

MENU MASACCIO

Angolo bar: cocktail scapicollo analcolico, cocktail scapicollo alcolico, sangria, prosecco, succhi di frutta: ananas pompelmo arancia, negroni

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini suppli', crocchette, frittelline di fiori di zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà', olive ascolane*, mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Angolo rustico: salatini, olive nere, olive verdi, patatine, crostini misti della casa, arachidi tostate, prosciutto di parma al coltello, ricotta, degustazione di formaggi: dolci e stagionati con miele di acacia, parmigiano, varietà di salumi al coltello

Carpaccio di bresaola al sottobosco

*Crespelle ai gamberi e rucola,
Tonnarelli asparagi e speck*

Frittura di calamari e gamberi*,
Fagiolini all'agro*

Sorbetto al limone

Scaloppina di vitello con funghi porcini

Macedonia di frutta fresca

Torta nuziale

*Acqua minerale, Vino bianco Chardonnay di Sicilia, Vino rosso Sirah di Sicilia
Spumante Brut, Spumante Demisecc, Open bar, Caffè'*

In giardino se bel tempo

** surgelato all'origine*

MENU CARAVAGGIO

Angolo bar: cocktail scapicollo analcolico, cocktail scapicollo alcolico, sangria, prosecco, succhi di frutta: ananas pompelmo arancia, negroni

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini suppli', crocchette, frittelline di fiori di zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà', olive ascolane*, mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Angolo rustico: salatini, patatine, crostini misti della casa, arachidi tostate, prosciutto di parma al coltello, ricotta, formaggi: dolci e stagionati con miele di acacia, parmigiano, capresine di bufala, varietà di salumi al coltello, frittata ai carciofi, frittata di patate, trancio di porchetta, varietà di pizza al taglio, vol au vent misti

Carpaccio di salmone con gamberi rucola e pomodorini*

Mezze maniche Romolo

(al cartoccio)

Ravioli ricotta e spinaci burro e menta

Pesce spada con carciofi e frutti di mare*

Sorbetto al limone

Cosciotto di maiale al forno in bellavista e abbacchio scottadito

Patate al forno

Funghi trifolati

In giardino: Buffet di dolci e frutta

Bavaresi miste, panna cotta in salse varie, crema catalana, creme caramel, sbriciolata, tiramisù', bigne', biscotti secchi, pasticceria mignon, mousse vari gusti, crostate alle marmellate, cheesecake, torta della nonna, cannoli siciliani mignon, varietà di frutta di stagione

Torta nuziale

Acqua minerale, Vino bianco Chardonnay di Sicilia, Vino rosso Sirah di Sicilia

Spumante Brut, Spumante Demisecc, Open bar, Caffè'

In giardino se bel tempo

** surgelato all'origine*

MENU CORREGGIO

Angolo bar: cocktail scapicollo-analcolico/alcolico, sangria, prosecco, succhi di frutta (ananas pompelmo arancia) negroni

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini suppli, crocchette, frittelline di fiori di zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà, olive ascolane*, mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Angolo rustico: salatini, olive nere, olive verdi, olive ascolane, crostini misti della casa, prosciutto di parma al coltello, ricotta, degustazione di formaggi dolci e stagionati con miele di acacia, varietà di salumi al coltello, frittata ai carciofi, frittata di patate, trancio di porchetta, tranci di pizza misti, vol au vent misti, capresine di bufala, parmigiano

Angolo mare: ostriche, scampetti crudi, carpaccio salmone, insalata di seppie* carote e sedano, bocconcini fritti di pesce, soute' di cozze, filetti di baccalà'

*Mezze maniche all'astice
Crespelle con asparagi*

*Filetto di rombo e mazzancolle
con patate e pomodori gratinati*

In giardino:

*Gran buffet di dolci
Cascata di frutta fresca di stagione
Carrettino dei gelati*

Fruttini di gelato, mantecato alla frutta e alle creme, bavaresi miste, panna cotta in salse varie, crema catalana, creme caramel, tiramisù, sbriciolata al cioccolato, sbriciolata alle fragole, bigne', biscotti secchi, pasticceria mignon, mousse vari gusti, crostate alle marmellate, cheesecake, torta della nonna, cannoli siciliani mignon

Torta nuziale

*Acqua minerale, Vino bianco e rosso in bottiglia (da concordare con il cliente)
Spumante Brut, Spumante Demisec, Open bar, Caffè'*

In giardino se bel tempo

** surgelato all'origine*

MENU VERONESE

Angolo bar: cocktail scapicollo analcolico/alcolico, sangria, prosecco, succhi di frutta, negroni

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini supplì, crocchette, frittelline di fiori di zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà, olive ascolane*, mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Angolo rustico: salatini, olive nere, olive verdi, crostini misti della casa, prosciutto di parma al coltello, ricotta, degustazione di formaggi dolci e stagionati con miele di acacia, varietà di salumi al coltello, frittata ai carciofi, frittata di patate, trancio di porchetta, tranci di pizza misti, vol au vent misti, capresine di bufala, parmigiano, varietà di salumi al coltello

Angolo mare: ostriche, scampetti crudi, carpaccio salmone, insalata di seppie*, bocconcini di pesce, soute' di cozze

*Paccheri con spigola e bottarga,
Risotto ai funghi porcini e tartufo*

*Orata intera in crosta di patate
con rucola e pachino*

Sorbetto al pompelmo rosa

Roast beef alla catalana,

In giardino:

Gran buffet di dolci

Cascata di frutta fresca di stagione

Carrettino dei gelati

Fruttini di gelato, mantecato alla frutta e alle creme, bavaresi miste, panna cotta in salse varie, crema catalana, creme caramel, tiramisù, sbriciolata al cioccolato, sbriciolata alle fragole, bigne', biscotti secchi, pasticceria mignon, mousse vari gusti, crostate alle marmellate, cheesecake, torta della nonna, cannoli siciliani mignon

Torta nuziale

*Acqua minerale, Vino bianco e rosso in bottiglia (da concordare con il cliente)
Spumante Brut, Spumante Demisecc, Open bar, Caffè'*

*In giardino se bel tempo
* surgelato all'origine*

MENU GUTTUSO

Angolo bar: cocktail scapicollo-analcolico, cocktail scapicollo-alcolico, sangria, prosecco,
succhi di frutta: ananas pompelmo-arancia, negroni

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini suppli', crocchette,
frittelline di fiori di zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà', olive ascolane*,
mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Angolo rustico: salatini, olive nere, olive verdi, olive ascolane, crostini misti della casa,
prosciutto di parma al coltello, ricotta, degustazione di formaggi dolci e stagionati con miele di acacia,
varietà' di salumi al coltello, frittata ai carciofi, frittata di patate, trancio di porchetta,
tranci di pizza misti, vol au vent misti, capresine di bufala, parmigiano

Angolo mare: ostriche, scampetti crudi, crudo di tonno con cipolline di Tropea, crudo di spigola

Mazzancolle ai carciofi, Rucola e pomodorini

Crespelle ai frutti di mare e gamberetti, Risotto ai funghi porcini

Astice alla catalana

Sorbetto di mela verde al frutto

Filetto di manzo alla cardinale
(con fungo porcino)

In giardino:

Gran buffet di dolci

Cascata di frutta fresca di stagione

Garrettino dei gelati

Fruttini di gelato, mantecato alla frutta e alle creme, bavaresi miste, panna cotta in salse varie, crema catalana, creme caramel, tiramisù', sbriciolata al cioccolato, sbriciolata alle fragole, bigne', biscotti secchi, pasticceria mignon, mousse vari gusti, crostate alle marmellate, cheesecake, torta della nonna, cannoli siciliani mignon

Torta nuziale

Acqua minerale, Vino bianco e rosso in bottiglia (da concordare con il cliente)
Spumante Brut, Spumante Demisec, Open bar, Caffè'

In giardino se bel tempo
** surgelato all'origine*