



PROPOSTA MENU' EVENTI

Antipasto (al buffet):

- Cucchiaino di Brisée con Tartare di Scottona e Truffle sauce
- Finger Food con ciliegino di Bufala campana DOP, pesto di Pra' e vellutata di Pomodorino giallo datterino
- Salame di Varzi tagliato al coltello e praline di Gorgonzola e Mascarpone
- Brioches salata con Vitello tonnato, Fiore del Capperio ed Alice del mar Cantabrico
- Finger di Tonno "Tonnato" su tartellette di Brisée alla norma.

Farinacei (al buffet)

- Focaccia Romana al rosmarino e grissini alla barbabietola e curcuma.

Primo piatto (servizio a tavola):

- Gnocchetto sardo mantecato con salsiccia di Bra, pomodorino ciliegino e spolverata di ricotta salata
- Tortellone al nero di seppia farcito con salmone scottato, servito su vellutata di Timo.

Secondo piatto (servizio a tavola):

- Rolls di carni bianche farcite su purea di patate al Gorgonzola e carote baby al burro
- Catalana di Gamberi Argentini con caponata siciliana, pinoli e mentuccia.

Farinacei (al centro tavola):

- Mini Francesini caldi accompagnati con salsa di pomodori secchi, salsa Chimichurri.

Dessert (a Buffet):

- Pasticceria mignon;
- Selezione di Panettoni gourmet (Cioccolato e Pere candite; Uvetta "Muscat" e scorze di agrumi di Calabria; Caramello salato e cioccolato Bianco).

Drink (servizio a tavola):

- Acqua Naturale/Gas selezione "Dolomia" in vetro
- Acqua San Pellegrino in Vetro
- Dalla Cantina (Vino Rosso Barbera d'Alba "Fontanadredda" DOC; Prosecco selezione "Rovi" Extra Dry millesimato DOCG).

Drink (al buffet):

- Soft Drink (Acqua Nat./Gas; Analcolico alla frutta: a base di Mirtillo, Soda al pompelmo rosa e lime)
- Long Drink (Aperol Spritz; Vigoland: drink a base di vino bianco, liquore alla violetta, pompelmo rosa e lime)
- Dalla Cantina (Prosecco selezione "Rovi" Brut millesimato DOCG).

Mise en place:

- Tovagliato e tovagliolo bianco liscio in cotone fiandrato per tavoli buffet e tavoli sala
- Piatto fondo in porcellana "Spirit"
- Piatto piano in porcellana "Spirit"
- Posate in acciaio.