

Proposta A

A Buffet

Bignè salati ripieni di mousse di prosciutto cotto
Vitello tonnato con misticanza
Torta salata alle verdure
Mousse di ceci con olive taggiasche
Tacos con ricotta di bufala e noci tostate
Pan brioche con burro al limone e alici
Salume di Varzi, Mortadella, prosciutto crudo di Parma e
Pancetta Trentina

Olive all'ascolana
Pizza e Focaccia
Grissini

Seduti al tavolo

Risottino Carnaroli mantecato al pesto, patate, fagiolini e
bocconcini di baccalà al vapore

Torta Chantilly alla frutta

Vino rosso, bianco e Spumante Brut in abbinamento
Aperitivo analcolico e leggermente alcolico

Acqua Naturale Frizzante

€57

Proposta B

A Buffet

Bignè salati ripieni di mousse di prosciutto cotto
Vitello tonnato con misticanza
Torta salata alle verdure
Tartare di manzo con scaglie di Parmigiano
Tacos con ricotta di bufala e noci tostate
Pan brioche con burro al limone e alici
Cous cous con brunoise di verdure e salmone marinato
Babbà rustico
Salume di Varzi, Mortadella, prosciutto crudo di Parma e
Pancetta Trentina

Olive all'ascolana
Pizza e Focaccia
Grissini

Seduti al tavolo

Gnocchi integrali, crema di lasagna e ricotta salata

Torta Chantilly alla frutta

Vino rosso, bianco e Spumante Brut in abbinamento
Aperitivo analcolico e leggermente alcolico

Acqua Naturale Frizzante

€60

Proposta C

A Buffet

Bignè salati ripieni di mousse di prosciutto cotto
Vitello tonnato con misticanza
Torta salata alle verdure
Cubi di Salmone marinato all'arancia con yogurt greco
Cous cous con brunoise di verdure e crudo di pesce
Piccoli Club sandwich
Polenta fritta con lardo
Panzanella
Crema di piselli, cubo di salmone marinato da noi
Tartare di manzo, mosse di pecorino e cialda di pane
Salume di Varzi, Mortadella, prosciutto crudo di Parma e
Pancetta Trentina
Olive all'ascolana
Pizza e Focaccia
Grissini

Seduti al tavolo

Risottino Carnaroli mantecato a prezzemolo, limone e 'nduja

Torta Chantilly alla frutta

Vino rosso, bianco e Spumante Brut in abbinamento
Aperitivo analcolico e leggermente alcolico

Acqua Naturale Frizzante

€65

Alcune delle pietanze sopra-citate saranno servite in appositi contenitori mono-porzione con relativo cucchiaino, altri saranno adagiati su vassoi.

Vi ricordiamo inoltre che le bottiglie di vino comprese nel prezzo verranno conteggiate in ordine di
n. 1 bottiglia ogni 4 persone, quelle in eccedenza verranno conteggiate nel conto finale in misura di €15 l'una.

Nel prezzo è compresa la stampa dei menu, l'utilizzo dei centro tavola e dei porta confetti.

Il numero esatto dei partecipanti dovrà essere comunicato entro e non oltre 2 giorni dalla data dell'evento.

In caso di defezione di alcuni ospiti all'ultimo minuto, le persone mancanti verranno conteggiate comunque in fase di conto finale.