

Il Menù: "Buffet & Mare"

IL *BENVENUTO*

(Analcolici alla frutta, Bellini
Prosecco di Valdobbiadene, Minerale)

Angolo Nostrano:

Pecorino di grotta e Parmigiano
con ampolla al balsamico di Modena
Tartine alle punte di asparago e mimosa
Pizza lunga Royal (senza glutine)
Crescentine mignon e a grissino

Angolo dei Fritti:

Barchette di calamaretti e zucchine
Spilloni di gamberoni melone e menta
Fiori di zucca Petroniani Salvia frita
Pizza lunga Royal (senza glutine)
Salsiccia passita nostrana
Tortelloni di bresaola

I *PRIMI PIATTI*

(Pignoletto DOC "Villa Poggiolo")

Riso allo champagne
alle punte di asparago di Altedo
Garganelli mediterranei
(fiori di zucca zucchine pomodorini cilieggiotti basilico)

I *SECONDI PIATTI*

(Cabernet-Sauvignon DOC "Villa Poggiolo")

Angolo della Carne:

Chateaubriand alla lampada e le "tre salse"
(scamorza radicchio t., erbe al balsamico, cren)
Infornata di ricotta al pepe
con ciuffi di zucchine al burro
Pomodori gratinati al verde
Anello di melanzane

Angolo del Pesce:

Quadretti di spada alla piastra (a Vista)
Cernia al vapore in bellavista
(Coppure Rombo al forno)
Patate e zucchine alla salsa gialla
Fagottini di indivia belga
Patate al forno & rosmarino
Ciotole di insalate fresche variegata

LE *DELIZIE*

(Cesarini Sforza Brut)

Ananas in bellavista
Fragoloni e Frutti di bosco
Spilloni di nettarine alla griglia
Coppe reali di cocomero e maraschino
Spilloni di frutta

La grande torta Tiffany
(tre piani di gelato alla crema e fior di latte)
Coppette di melone a palline
con porto e yogurt greco
Crema catalana flambé
Tenerina al cioccolato
Torta alla robiola

Caffè espresso e Open Bar

il RICEVIMENTO

“un’armonia di sapori studiati a seconda dell’occasione, della stagione e del luogo...”

Aperitivi e Antipasti :

a buffet, con assistenza dei camerieri per le bevande e per gli alimenti caldi espressi

Primi Piatti :

due primi piatti a scelta tra le varie proposte, serviti al tavolo, all’inglese

Secondi Piatti :

un importante taglio di carne e due piatti di pesce, serviti a buffet

Torta, Frutta e Dessert:

serviti al buffet

gli ALLESTIMENTI

“...la raffinatezza della mise en place, l’originalità dei particolari, la disposizione dei tavoli, l’ambientazione”

Allestimento Classic

Tovagliato fiandra in eleganti colori pastello; Posateria Inox* modello Oxford;
Vassoi di portata Alessi Inox*; Porcellane Ginori Antico Doccia; Bicchieri balloon classici;
personale in livrea bianca.

Allestimento Elegance

Tovagliato fiandra in eleganti colori pastello; Posateria in argento modello Oxford;
Sottopiatto in argento; Porcellane e Vassoi di portata Ginori Antico Doccia;
Bicchieri linea degustazione; personale in livrea bianca e guanti bianchi.

Allestimento Royal

Tovagliato fiandra in eleganti colori pastello; Posateria in argento modello Oxford;
Sottopiatto e Posapane in argento; Porcellane Ginori Antico Doccia;
Vassoi di portata in argento stile inglese; Bicchieri linea degustazione;
Vestina copripieda thonnet colore écru ; personale in livrea panna e guanti bianchi.

Allestimento Simply

Tovagliato in tessuto tipo lino e garza; Porcellane Ginori Antico Doccia;
Posateria Inox* modello Oxford; Sottopiatto in rattan;
Taglieri rustici da presentazione; cocci in terracotta da buffet;
personale in divisa-bistrot con foulard abbinato, su camicia bianca.

i PLUS

“...i complementi che fanno evento”

Sedie bianche da giardino
Sedie in vimini da giardino con cuscino trapuntato color écru
Ombrelloni di color panna con stelo in legno
Per grandi e piccoli:
il Carrettino dei gelati, lo Zucchero filante e il Carrettino dei Pop corn

Possiamo offrirVi allestimenti floreali a tema, intrattenimenti musicali, servizi fotografici e altro.....