



La tua location in un click!

---

## **Standing Dinner**

### **BOUVETTE**

Succo di arancia e ananas

Spritz in bowl

Spumante Extra Dry Blan de Blancs (1 bottiglia ogni 6 persone)

Soft drinks

### **CORNER FOOD**

-Mini croissant al salmone e salsa citronetta

-Quiche mignon alle verdure croccanti

-Mini hamburger di fasona

### **CORNER FINGER**

-Gamberetti dadini di patate in salsa fraiche

-Cous cous alle verdure croccanti

-Dadino di pollo grill con pomodori, olive nere e insalatina

### **AL PASSAGGIO**

-Frittelle salate di verdure

-Polpettine su secco

### **CORNER DI SALUMI E FORMAGGI a buffet**

-Prosciutto crudo di Marco d'Oggiono

-Bianzetta affumicata di Marco d'Oggiono

-Salame al coltello

-Ceste di pane (grissini fantasia, pane carasau, taralli, mini bocconcini di grano duro)

-Cubi di focaccia e pizza della tradizione

### **PRIMO PIATTO (1 a scelta):**

-Lasagnetta classica al ragù

-Lasagnetta zucchine e gamberetti

-Lasagnetta alla crema di basilico e parmigiano

-Crepe salata con speck, crumble e brie

-Crepe salata praga, zucchine e crema di formaggio

### **LA TORTA (1 a scelta):**

-Chantilly

-Crostata

-Millefoglie

-Creme Tarte



La tua location in un click!

---

**FREE DRINKS AFTER CAKE**

- Gin lemon, Gin tonic
- Vodka Lemon, Vodka Tonic
- Rum e Malibù, Rum e Coca
- Sex on the beach
- Jager & Red Bull

\*\*\*

**VALORIZZAZIONE ECONOMICA**

**Per 40-60 persone**

Stading Dinner € 45,00 p.p. iva esclusa

**INCLUSO nel costo:**

Allestimento sala, noleggio tovagliato, servizio a buffet con tavoli di appoggio, personale qualificato in base al numero di ospiti da inizio a fine evento