



La tua location in un click!

Cena a Buffet

BOUVETTE

Vino bianco, Il Tre Ripe, Verdicchio dop, Cantina Barone Pizzini

Vino rosso, Morellino di Scansano, Cantina Mantellassi

Spumante La Corte dei Rovi, Millesimato

(1 bottiglia ogni 3 persone)

Acque aromatizzate menta e limone, fragole e frutti di bosco, lime e zenzero
Acqua minerale gasata e naturale

ISOLA DEI SAPORI ITALIANI

-Prosciutto crudo di Parma stagionato 22 mesi

-Lonzino affumicato al legno di faggio in grotta

-Mortadella classica e al tartufo

-La Vera Zizzona di Battipaglia tagliata al momento e servita con rucola e pomodorini

-Forma di Grana Padano a scaglie serviti con rucola e pomodorini

I FINGER FOOD E LE SFIZIOSITA'

-Conetto al nero di seppia, spuma di tonno e finocchietto selvatico

-Gambero al vapore, salsa tonnata e germogli

-Quiche di prosciutto arrosto, provola affumicata e salsa bernese

-Hummus di ceci, in cialdina croccante *veg

-Insalatina di riso venere, coriandoli di verdure croccanti e salsina di soia al lime *veg

ISOLA DELLE TARTARE con chef a vista, servite in cubi di vetro in ghiaccio, condite al momento a seconda delle preferenze degli ospiti

Tartare di Fassona e salmone condite al momento

PRIMI PIATTI (2 a scelta con una lasagnetta)

-Risotto sfumato al Franciacorta, zafferano, mantecato con stracciatella di burrata e pepe nero

-Risotto Carnaroli sfumato al Martini dry, bisque di crostacei, gamberi e zeste di agrumi caramellati

-Risotto Carnaroli, sfumato alla falanghina, pesto di basilico e rucolina giovane, mantecato con bocconcini di provola affumicata

-Bauletti di pasta frescaripieni di burrata, serviti su crema di pomodorino caramellato e pecorino romano

-Orecchiette in crema di cime di rapa, pecorino romano dop e polvere di taralli sbriciolati

-Il nostro Pacchero mantecato su vellutata di pomodorino datterino caramellato, ricotta di bufala campana, basilico fresco e stracciatella di burrata



La tua location in un click!

- Lasagnetta al ragù di fassona piemontese e cinta senese
- Lasagnetta al pesto di basilico, patate e fagiolini alla ligure
- Lasagnetta al ragù di verdure e besciamella al basilico
- Lasagnetta con radicchio, salamella mantovana e besciamella allo zafferano

AL TAGLIO DELLA TORTA – Extra € 12,00 p.p.

- Crostata alla crema con Classica Spatolata panna, pan di spagna con crema chantilly, fragole e gocce di cioccolato fondente
 - Crostata alla crema con frutti di bosco
 - Crostata alla crema con tagliata di frutta fresca
 - La Millefoglie
- Allestimento tavolo taglio torta e brindisi

SERVIZIO DI SUPERALCOLICI E COCKTAIL BAR

Vodka lemon; Vodka redbull; Gin lemon; Gin tonic; Moscow Mule

*Gin Tanqueray e Bombay, Vodka Moscovskaya

Serviti in bicchieri di plexi con ghiaccio gourmand

Limoni e lime a guarnizione

VALORIZZAZIONE ECONOMICA

Quotazioni valide fino ad una distanza massima da Milano entro i 100km.

Per 60-80 persone

Cena a Buffet € 65,00 p.p. iva esclusa

Per 81-100 persone

Cena a Buffet € 60,00 p.p. iva esclusa

Per 101-150 persone

Cena a Buffet € 56,00 p.p. iva esclusa

*Extra Servizi Superalcolici e Cocktail Bar

2 drink € 12,00 p.p.

3 drink € 16,00 p.p.