

Gran Buffet

menù

APERITIVI

- ◆ Prosecco con julienne di fragole
- ◆ Triskelis Cocktail alle rose
- ◆ Vino bianco "Ebrium"
- ◆ Cocktail a scelta (secondo stagione) fra: Mimosa, Tiziano, Rossini o Bellini
- ◆ Succo di arancia, ananas e frutti tropicali

Piccoli finger food caldi e freddi

ANTIPASTI

L'angolo dei fritti

- ◆ Fritti vegetali pastellati: melanzane, funghi, zucchine, salvia, finocchi, puntarelle, cavolfiori, broccoli, mela, banana, cipolla
- ◆ Fritti panati: suppli, crocchette di patate, crocchette di baccala, arancini di riso, polpette di sarde a beccafico, polpettine di bollito e pomodoro, mozzarella in carrozza

L'angolo del rustico

- ◆ Tagliere con selezione di salumi italiani: finocchiona toscana, salsicette di cinghiale, coppa di testa, speck, salame
- ◆ Frittatine antichi sapori
- ◆ Bruschettine con carciofi, pomodoro, peperoni e olive
- ◆ Crostate rustiche
- ◆ Crostini di lardo stagionato
- ◆ formaggio di Fossa all' aceto balsamico
- ◆ Parmigiana di zucchine e melanzane

L'angolo della zuppa

- ◆ Pancotto di verdure
- ◆ pecorino e baccalà caldo o freddo

L'angolo del norcino

- ◆ Prosciutto al taglio con perle di melone
- ◆ Salame al taglio con focaccia bianca

L'angolo dei formaggi

- ◆ Ricotta infornata al pesto di olive e pomodorini secchi
- ◆ Pecorino della Sabina
- ◆ Caciottina al tartufo, peperoncino e noci
- ◆ Mozzarellone di bufala campana con pomodorini, rughetta e basilico
- ◆ Miele, mostarde e composte artigianali

L'angolo vegetariano

- ◆ Verdure grigliate e gratinate
- ◆ Verdure bollite
- ◆ Peperoni arrostiti
- ◆ Insalate dell'orto
- ◆ Pomodori freschi

Il tutto condito al momento con le salse preferite (al limone, all'aceto, alla cipollina, al balsamico, allo yogurt)

PRIMI

- ◆ Insalata di pasta fredda alla mediterranea
- ◆ Taboulet di cereali e verdure
- ◆ Lasagnette con mozzarella, formaggi, pesto e pachino

SECONDI

- ◆ Tagliata di manzo al rosmarino
- ◆ Cosciotto di maiale steccato con mele e nocciole

CONTORNI

- ◆ Gratin di patate al latte
- ◆ Bouquet di verdure all'agro
- ◆ Insalate

BUFFET DI GOLOSITÀ E DI FRUTTA

- ◆ Semifreddo di pesca al Moscato con tozzetti sbriciolati con salsa alla banana
- ◆ Bavarese di banana e cioccolato
- ◆ Babà al limoncello con frutta fresca, gelato e salsa di fragole
- ◆ Torta al limone con salsa ai frutti rossi
- ◆ Tiramisù tradizionale
- ◆ Trionfo di Frutta fresca
- ◆ Torta nuziale a vs. Scelta
- ◆ Brindisi
- ◆ Caffè e piccole dolcezze
- ◆ Piccolo Open Bar

VINI

Bianchi: Villa Gemma Bianco Colline Teatine IGT
Masciarelli o Sauvignon Rocca Berna

Rossi: Dolcetto Bricco di Vergne Batasiolo o
Rosso di Montalcino Pietranera Centolani

La presente proposta è un indirizzo per le Vostre scelte. Saremo lieti di guidarvi in un percorso gastronomico che possa soddisfare le Vostre aspettative.