

# IL BUFFET POMERIDIANO

DINAMICO, INFORMALE ED ELEGANTE PER LA TUA CERIMONIA (Minimo 25 ospiti)

## GOURMET

### SPRITZ DI BENVENUTO

#### IN FINGERFOOD

Vitello tonnato tradizionale; Battuta di fassone, pomodoro secco, taggiasca e capperi; Tartare di tonno e guacamole; Quinoa, feta mandorla tostata e mirtillo; Salmone marinato, mela verde e panna acida; Polentina gratinata; Frittura di calamari;

#### A BUFFET

Corolle in bris e; Sfogliatelle napoletane salate; Salame di felino e tipo napoli; Pecorino Sardo; Toma di Langa; Pancake di ceci; Focaccia doppio crunch all'extravergine e al pomodoro San Marzano; Pane e Grissini;

#### SCEGLI UN PRIMO PIATTO

Strozzapreti al rag  di mare; Risottino mantecato, gamberi e pepe rosa;

#### A FINE PASTO

Granita Siciliana  
Torta evento di Chef Katia

34



## DELICIOUS

### SPRITZ DI BENVENUTO

#### A BUFFET

Corolle in bris e; Sfogliatelle napoletane salate; Croissant mignon al prosciutto di Parma; Salame di felino e tipo napoli; Pecorino Sardo; Toma di Langa; Salmone marinato alle erbe fini; Ricottine tiepide; Bocconcini di bufala campana; Pancake di ceci; Crocch  di patate; Verdure in tempura; Focaccia doppio crunch all'extravergine e al pomodoro San Marzano; Pane e Grissini;

#### SCEGLI UN PRIMO PIATTO

Risotto allo zafferano e liquirizia; Risotto al Castelmagno e nocciola gentile; Orecchiette alla Norma; Strozzapreti alla Campidanese; Agnolotti Langaroli, pancetta e rosmarino;

#### A FINE PASTO

Granita Siciliana  
Torta evento di Chef Katia

28

## SMART

### SPRITZ DI BENVENUTO

#### A BUFFET

Corolle in bris e; Sfogliatelle napoletane salate; Croissant mignon al prosciutto di Parma; Salame di felino e tipo napoli; Pecorino Sardo; Toma di Langa; Salmone marinato alle erbe fini; Crocch  di patate; Verdure in tempura; Focaccia doppio crunch all'extravergine e al pomodoro San Marzano; Pane e Grissini;

#### SCEGLI UN PRIMO PIATTO

Risotto allo zafferano e liquirizia; Risotto al Castelmagno e nocciola gentile; Orecchiette alla Norma; Strozzapreti alla Campidanese; Agnolotti Langaroli, pancetta e rosmarino;

#### A FINE PASTO

Sorbetto al limone  
Torta evento di Chef Katia

24

## BAMBINI

I Bambini da 0 a 4 anni sono ospiti, da 5 a 10 anni sconto 50%



# IL PRANZO E LA CENA

LA TUA RICORRENZA, SERVITA, COCCOLATA E RIVERITA (Minimo 20 ospiti)

## MEN  "EXCLUSIVE"

### APERITIVO

5 stuzzichini freddi a scelta tra: Tartare di tonno; Vitello tonnato; Rocher di fassona; Pesce spada fum  e pepe rosa; Gambero in salsa aurora; Sfogliatella salata napoletana;

### ANTIPASTO

Polpo scottato su crema di zucca e zenzero;

### PRIMO

Orecchiette, Filetto di tonno, pomodoro secco e burrata;

### SECONDO

Filetto di Orata in crosta di panure alle erbe e patate al forno;

### FINE PASTO

Granita siciliana o Sorbetto  
Torta evento di chef Katia  
Caff  e liquorino di fine pasto

### BEVANDE

Vini in abbinamento "Selezione Colapasta"  
Acqua Minerale

45

## MEN  "MAGIC"

### ANTIPASTO

Mantecato di baccal  all'olio di "Tonda Iblea"; Battuta di fassone, pomodoro secco, oliva taggiasca, capperi di Salina; Flan di verdura di stagione e fondutina leggera;

### PRIMO

Orecchiette, salmone fresco e olive taggiasche;

### SECONDO

Brasato di vitella al Nebbiolo e patate al forno;

### FINE PASTO

Sorbetto  
Torta evento di chef Katia  
Caff  e liquorino di fine pasto

### BEVANDE

Vini in abbinamento "Selezione Colapasta"  
Acqua Minerale

37

## MEN  "BASIC"

### ANTIPASTO

Vitello tonnato della tradizione;

### PRIMO

Agnolotti langaroli, pancetta e rosmarino;

### SECONDO

Involtino di lonza, robiola e crema di olive con patate al forno;

### FINE PASTO

Torta evento di chef Katia  
Caff  e liquorino di fine pasto

### BEVANDE

Vini in abbinamento "Selezione Colapasta"  
Acqua Minerale

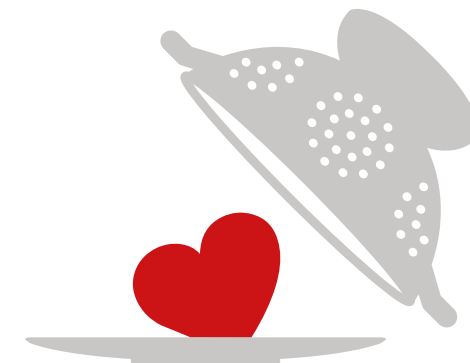
34

## COLORA IL TUO MEN 

Cocktail di benvenuto e 3 coccole salate  
+ 3 euro a persona

### PER I PI  ESIGENTI

Selezione Vini Premium  
+ 5 euro a persona



## LE BEVANDE (per tutti i men )

Prosecco DOC, Moscato di Strevi,  
Vini in abbinamento "Selezione Colapasta"  
Succhi di Frutta, Bibite, Analcolici,  
Acqua Minerale e Caff 

## RENDI PI  ESCLUSIVO IL TUO MEN 

FINGERFOOD 50 pz. 55 / 100 pz. 85  
OSTRICHE FINE DE CLAIRE 30 pz. 65  
SELEZIONE VINI PREMIUM 5 euro a persona

### CONFETTATA

5 gusti di confetti, caramelle gommosse e  
marshmallow. 120