

# IL BUFFET POMERIDIANO

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

## GOURMET

### IN FINGERFOOD

Vitello tonnato tradizionale;  
Battuta di fassone, pomodoro secco e taggiasche;  
Tartare di tonno e Guacamole;  
Salmone marinato, pera e salsa yogurt.

### A BUFFET

Corolle in bris e; Sfogliatelle napoletane salate;  
Croissant ai cereali e prosciutto di Parma;  
Salsiccia siciliana dolce e piccante;  
Provola silana e toma di Langa;  
Insalata russa su crostino;  
Bocconcini di bufala campana;  
Focaccia Doppio Crunch all'EVO e San Marzano;  
Pane, Grissini e Sfogliatine.

### CALDI E FRITTI

Polentina croccante; Suppl  di riso;  
Frittelle di zucchine al profumo di menta;  
Petal di Tropea in tempura;  
Frittura di calamari. +2

### SCEGLI UN PRIMO PIATTO

- Strozzapreti, gamberi, pancetta e olive;
- Risotto al Castelmagno e nocciola gentile;
- Agnolotti Langaroli, Pancetta e Rosmarino.
- Calamarata "Sapore di Mare" con calamari, gamberi, cozze, vongole. +3

### A FINE PASTO

Sorbetto al limone.  
Torta Evento di Chef Katia.  
Caff .

42

## LE BEVANDE (per tutti i men )

Prosecco DOC, Moscato di Strevi,  
Vini Elisir d'Amore "Selezione Colapasta"  
Succhi di Frutta, Bibite, Analcolici,  
Acqua Minerale e Caff 

## COLORA IL TUO MEN  E AGGIUNGI:

### •DELICATEZZE IN FINGERFOOD

50 pz. 79 / 100 pz. 139

### •LA TUA TORTA MODERNA

+2 a persona

### •BRINDISI VIP "ALTA LANGA EXPERIENCE"

+5 a persona

### •PACK LIQUORINI DEL PROFESSORE

+3 a persona

### •LA CONFETTATA

5 gusti di confetti, caramelle gommose  
e marshmallow. 127



## DELICIOUS

### A BUFFET

Corolle in bris e; Sfogliatelle napoletane;  
Croissant ai cereali e prosciutto di Parma;  
Salsiccia siciliana dolce e piccante;  
Provola silana e toma di Langa;  
Insalata russa su crostino;  
Bocconcini di bufala campana;  
Focaccia Doppio Crunch all'EVO e San Marzano;  
Pane, Grissini e Sfogliatine.

### CALDI E FRITTI

Fiori di zuccina in pastella;  
Crocch  di Patate; Suppl  di Riso;  
Frittelle di zucchine al profumo di menta;  
Petal di Tropea in tempura;  
Frittura di calamari. +2

### SCEGLI UN PRIMO PIATTO

- Risotto al Castelmagno e Nocciola gentile;
- Strozzapreti alla Campidanese;
- Calamarata "Sapore di Mare" con calamari, gamberi, cozze, vongole. +3

### A FINE PASTO

Sorbetto al limone.  
Torta Evento di Chef Katia.  
Caff .

34

## SMART

### A BUFFET

Corolle in bris e; Sfogliatelle Napoletane;  
Croissant ai cereali e prosciutto di Parma;  
Salsiccia siciliana dolce e piccante;  
Provola silana e toma di Langa;  
Focaccia Doppio Crunch all'EVO e San Marzano;  
Pane, Grissini e Sfogliatine.

### CALDI E FRITTI

Crocch  di Patate; Suppl  di Riso;  
Frittelle di zucchine al profumo di menta;  
Petal di Tropea in tempura;  
Frittura di calamari. +2

### SCEGLI UN PRIMO PIATTO

- Risotto alla zucca;
- Strozzapreti alla Campidanese;

### A FINE PASTO

Torta Evento di Chef Katia.  
Caff .

29

## BAMBINI

I Bambini da 0 a 3 anni sono ospiti,  
da 4 a 10 anni sconto 50%



# IL PRANZO E LA CENA

LA TUA RICORRENZA, SERVITA, COCCOLATA E RIVERITA (Minimo 15 ospiti)

## MEN  "EXCLUSIVE"

### APERITIVO

Vitello tonnato; Rocher di fassona;  
Bign  farcito alla "Moda Bologna".

oppure

Sashimi e tartare di mare, salse dedicate.

(Secondo mercato).

### ANTIPASTO

Polpo scottato e complementi di stagione.

### PRIMO

Calamarata "Sapore di Mare", con calamari,  
gamberi, cozze e vongole.

oppure

Ravioli artigianali di stagione.

oppure

Risotto di stagione.

### SECONDO

Trancia di ombrina in salsa alla mediterranea  
e tortino di patate.

oppure

Frittura croccante di calamari, totani e gamberi.

### FINE PASTO

Sorbetto al limone.

Torta evento di Chef Katia.

Caff .

### BEVANDE

Vini Elisir d'Amore "Selezione Colapasta".  
Acqua minerale.

63 (59 vini esclusi)

## MEN  "MAGIC"

### ANTIPASTO

Salmone marinato "in Rosso".  
Battuta di fassone alla moda "del Barotto".  
Uovo fondente, fonduta e verdurina spontanea.

### PRIMO

Ravioli di branzino agli agrumi e pomodorino.

oppure

Risotto al Castelmagno e nocciola gentile.

### SECONDO

Brasato di vitella al Nebbiolo  
e patate al forno.

### FINE PASTO

Sorbetto al limone.

Torta Evento di Chef Katia.

Caff .

### BEVANDE

Vini Elisir d'Amore "Selezione Colapasta".  
Acqua minerale.

49 (45 vini esclusi)

## MEN  "BASIC"

### ANTIPASTO

Vitello tonnato secondo tradizione.  
Cipolla dorata di Parma ripiena di fonduta,  
nocciola e verdurina di stagione.

### PRIMO

Agnolotti langaroli, pancetta e rosmarino.

oppure

Strozzapreti alla Campidanese.

### SECONDO

Filetto di maialino "59 gradi" alla birra del Matto  
con patate al forno.

### FINE PASTO

Torta Evento di Chef Katia.

Caff .

### BEVANDE

Vini Elisir d'Amore "Selezione Colapasta".  
Acqua minerale.

44 (40 vini esclusi)

## RENDI ANCORA PI  ESCLUSIVO IL TUO MEN  CON:

### •COCKTAIL DI BENVENUTO E 3 COCCOLE SALATE

+5 a persona

### •LA TUA TORTA MODERNA

+2 a persona

### •BRINDISI VIP "ALTA LANGA EXPERIENCE"

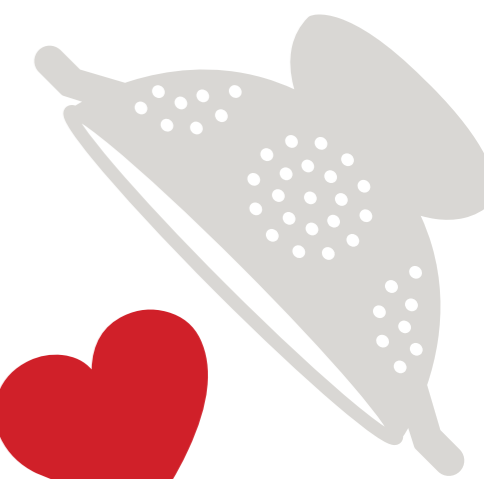
+5 a persona

### •PACK LIQUORINI DEL PROFESSORE

+3 a persona

### •LA CONFETTATA

5 gusti di confetti, caramelle gommose  
e marshmallow. 127



I PREZZI SI INTENDONO ESPRESSI IN EURO



Corso Francia 98 - Collegno TO  
Tel 011 4110629 - Wap 331 2183347  
info@ristorantecolapasta.it  
www.ristorantecolapasta.it



## EVENTI E BANCHETTI

LE GIUSTE IDEE PER LA TUA FESTA,  
IL TUO EVENTO SPECIALE,  
LA TUA CERIMONIA IMPORTANTE

