



APERITIVO BUFFET MENU



Proposta PRE o POST DINNER

€ 20.00 + iva per persona (Minimo 30 ospiti)

Permanenza e servizio cameriere a buffet: Due ore

SEI SCELTE DI ANTIPASTI A BUFFET

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE

DUE COCKTAIL A SCELTA

OPPURE

UN CALICE DI PROSECCO ED UN COCKTAIL A SCELTA.

OPPURE DUE CALICI DI PROSECCO A PERSONA

SEI SCELTE DI ANTIPASTI, A SCELTA TRA I SEGUENTI :

Bocconcini di mozzarella e pomodorino in caprese

Crostini con mousse di mortadella

Crostini con spina di Philadelphia alle erbe

Rotolini di frittata maionese cotto e fontina

Cubetti di mortadella con gocce di aceto balsamico

Polpettine di carne con salsa allo yogurt greco

Polpette di melanzane, salsa al pomodoro e basilico

Cous cous alle verdure di stagione

Riso Venere con zucchine pomodorini e pesto

Riso basmati al profumo d'oriente

Polentina gratinata al ragù

Polenta frita con pancetta e aceto balsamico

Insalata di orzo pesto fagiolini e cubetti di patate

Insalatina fresca con Quinoa e verdure croccanti

Insalatina di pollo con mele pinoli uvetta e lattuga

Bocconcini di mozzarella fritti

Crocchette di patate

Olive ascolane, pizzette margherita

Torte salate vari gusti assortiti

focaccia farcita

Bruschette vari gusti assortiti, rustici di pasta sfoglia

Quiche lorrain.

Tramezzini assortiti

Mousse di mortadella con pasta kataifi e granella di pistacchio



APERITIVO BUFFET MENU



Proposta € 25.00 + iva per persona (Minimo 30 ospiti)

Permanenza e servizio cameriere a buffet: Tre ore.

SEI SCELTE DI ANTIPASTI A BUFFET

UN PRIMO PIATTO A SCELTA A BUFFET

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE

DUE COCKTAIL A SCELTA

OPPURE

UN CALICE DI PROSECCO ED UN COCKTAIL A SCELTA.

OPPURE DUE CALICI DI PROSECCO A PERSONA

SEI SCELTE DI ANTIPASTI, A SCELTA TRA I SEGUENTI :

Bocconcini di mozzarella e pomodorino in caprese

Crostini con mousse di mortadella

Crostini con spina di Philadelphia alle erbe

Rotolini di frittata maionese cotto e fontina

Cubetti di mortadella con gocce di aceto balsamico

Polpettine di carne con salsa allo yogurt greco

Polpette di melanzane, salsa al pomodoro e basilico

Cous cous alle verdure di stagione

Riso Venere con zucchine pomodorini e pesto

Riso basmati al profumo d'oriente

Polentina gratinata al ragù

Polenta frita con pancetta e aceto balsamico

Insalata di orzo pesto fagiolini e cubetti di patate

Insalatina fresca con Quinoa e verdure croccanti

Insalatina di pollo con mele pinoli uvetta e lattuga

Bocconcini di mozzarella fritti, Crocchette di patate

Olive ascolane, pizzette margherita

Torte salate vari gusti assortiti, focaccia farcita

Bruschette vari gusti assortiti, rustici di pasta sfoglia

Quiche lorrain. Tramezzini assortiti

Mousse di mortadella con pasta kataifi e granella di pistacchio

UN PRIMO PIATTO A SCELTA TRA I SEGUENTI :

Lasagne alla bolognese, Cannelloni ricotta e spinaci

Lasagne bianche agli asparagi e salsiccia, Lasagne ai carciofi

Lasagne verdi con zucca e taleggio, Lasagne zucchine e speck

Lasagnetta bianca cotto e fontina, Cannelloni al radicchio rosso passito con pancetta croccante

Rosette cotto e fontina

Crespelle alla romagnola prosciutto crudo crema al parmigiano, limone e glassa di aceto balsamico

Crespelle cotto e mozzarella, Crespelle agli asparagi e zafferano

Crespelle ai carciofi e speck

Gnocchi alla romana gratinati con scaglie di pecorino, Gnocchi alla sorrentina

Paccheri ripieni di melanzane ricotta e pomodorini confit

Rigatoni con zucchine e speck. Fusilli al pesto genovese e datterino.

Orecchiette con broccoli, pancetta e crumble di pane profumato.



APERITIVO BUFFET MENU



Proposta ad euro 30 + iva per persona

SEI SCELTE DI ANTIPASTI A BUFFET

BIS DI PRIMI PIATTI A SCELTA A BUFFET

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE

DUE COCKTAIL A SCELTA

OPPURE

UN CALICE DI PROSECCO ED UN COCKTAIL A SCELTA.

OPPURE DUE CALICI DI PROSECCO A PERSONA

SEI SCELTE DI ANTIPASTI, A SCELTA TRA I SEGUENTI :

Bocconcini di mozzarella e pomodorino in caprese

Crostini con mousse di mortadella

Crostini con spina di Philadelphia alle erbe

Rotolini di frittata maionese cotto e fontina

Cubetti di mortadella con gocce di aceto balsamico

Polpettine di carne con salsa allo yogurt greco

Polpette di melanzane, salsa al pomodoro e basilico

Cous cous alle verdure di stagione

Riso Venere con zucchine pomodorini e pesto

Riso basmati al profumo d'oriente

Polentina gratinata al ragù

Polenta fritta con pancetta e aceto balsamico

Insalata di orzo pesto fagiolini e cubetti di patate

Insalatina fresca con Quinoa e verdure croccanti

Insalatina di pollo con mele pinoli uvetta e lattuga

Bocconcini di mozzarella fritti, Crocchette di patate

Olive ascolane, pizzette margherita

Torte salate vari gusti assortiti, focaccia farcita

Bruschette vari gusti assortiti, rustici di pasta sfoglia

Quiche lorrain. Tramezzini assortiti

Mousse di mortadella con pasta kataifi e granella di pistacchio

BIS DI PRIMI PIATTI A SCELTA TRA I SEGUENTI :

Lasagne alla bolognese, Cannelloni ricotta e spinaci

Lasagne bianche agli asparagi e salsiccia, Lasagne ai carciofi

Lasagne verdi con zucca e taleggio, Lasagne zucchine e speck

Lasagnetta bianca cotto e fontina, Cannelloni al radicchio rosso passito con pancetta croccante

Rosette cotto e fontina

Crespelle alla romagnola prosciutto crudo crema al parmigiano, limone e glassa di aceto balsamico

Crespelle cotto e mozzarella, Crespelle agli asparagi e zafferano

Crespelle ai carciofi e speck

Gnocchi alla romana gratinati con scaglie di pecorino, Gnocchi alla sorrentina

Paccheri ripieni di melanzane ricotta e pomodorini confit

Rigatoni con zucchine e speck. Fusilli al pesto genovese e datterino.

Orecchiette con broccoli, pancetta e crumble di pane profumato.



APERITIVO BUFFET MENU



Proposta ad euro 35.00 + iva per persona

SEI SCELTE DI ANTIPASTI FINGER FOOD, A BUFFET

BIS DI PRIMI PIATTI A SCELTA, A BUFFET

UN SECONDO CON CONTORNO A SCELTA, A BUFFET

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE

DUE COCKTAIL A SCELTA

OPPURE

UN CALICE DI PROSECCO ED UN COCKTAIL A SCELTA.

OPPURE DUE CALICI DI PROSECCO A PERSONA

SEI SCELTE DI ANTIPASTI, A SCELTA TRA I SEGUENTI :

Bocconcini di mozzarella e pomodorino in caprese

Crostini con mousse di mortadella

Crostini con spina di Philadelphia alle erbe

Rotolini di frittata maionese cotto e fontina

Cubetti di mortadella con gocce di aceto balsamico

Polpettine di carne con salsa allo yogurt greco

Polpette di melanzane, salsa al pomodoro e basilico

Cous cous alle verdure di stagione

Riso Venere con zucchine pomodorini e pesto

Riso basmati al profumo d'oriente

Polentina gratinata al ragù

Polenta fritta con pancetta e aceto balsamico

Insalata di orzo pesto fagiolini e cubetti di patate

Insalatina fresca con Quinoa e verdure croccanti

Insalatina di pollo con mele pinoli uvetta e lattuga

Bocconcini di mozzarella fritti, Crocchette di patate

Olive ascolane, pizzette margherita

Torte salate vari gusti assortiti, focaccia farcita

Bruschette vari gusti assortiti, rustici di pasta sfoglia

Quiche lorrain. Tramezzini assortiti

Mousse di mortadella con pasta kataifi e granella di pistacchio

BIS DI PRIMI PIATTI A SCELTA TRA I SEGUENTI :

Lasagne alla bolognese, Cannelloni ricotta e spinaci

Lasagne bianche agli asparagi e salsiccia, Lasagne ai carciofi

Lasagne verdi con zucca e taleggio, Lasagne zucchine e speck

Lasagnetta bianca cotto e fontina, Cannelloni al radicchio rosso passito con pancetta croccante

Rosette cotto e fontina

Crespelle alla romagnola prosciutto crudo crema al parmigiano, limone e glassa di aceto balsamico

Crespelle cotto e mozzarella, Crespelle agli asparagi e zafferano

Crespelle ai carciofi e speck

Gnocchi alla romana gratinati con scaglie di pecorino, Gnocchi alla sorrentina

Paccheri ripieni di melanzane ricotta e pomodorini confit

Rigatoni con zucchine e speck. Fusilli al pesto genovese e datterino.

Orecchiette con broccoli, pancetta e crumble di pane profumato.



APERITIVO BUFFET MENU



UN SECONDO PIATTO A SCELTA TRA I SEGUENTI:

- Scaloppina alla petroniana
- Millefoglie di patate e pecorino
- Polpettine in umido con piselli
- polpettine di melanzane e ricotta in salsa
- Bocconcini di vitello al pepe rosa e arancio
- involtini di verza con formaggio morbido e crema di parmigiano allo zafferano
- Rollè di tacchino ai funghi
- Tomino bruschettato con radicchio miele e noci.
- Arrosti di vitello
- Arrosti di suino al latte
- Straccetti di manzo all'aceto balsamico
- Spezzatino misto con funghi e piselli
- Roast-beef
- Cotoletta alla petroniana
- involtini di pollo avvolto nello speck
- Spiedini di carne
- Costine di maiale laccate CBT cottura a bassa temperatura
- brasato di manzo al sangiovese
- Arrosti di pollo farcito

UN CONTORNO A SCELTA TRA I SEGUENTI:

- Verdure di stagione saltate
- Verdure al forno
- Verdure gratin
- Patate al forno
- Spicchi di patate rustiche aromatizzate
- spinaci saltati al burro
- Patate sabbiose