

I NOSTRI
Buffet

Buffet

Buffet

Buffet

Buffet

Buffet

Buffet

Buffet

Buffet

Buffet

BUFFET MARIA LETIZIA

Aperitivo-scapicollo

Sangria prosecco-succhi di frutta salatini

Cocktail alcolici e analcolici

Vegetali fritti-suppli' crocchette

Frittelline di fiori di zucca e baccala'

Olive ascolane mozzarelline fritte* chele di granchio**

Rustici fritti e al forno*

Panini mignon assortiti

Pizza al taglio mista

Farfalle al salmone e rughetta

Mezze maniche amatriciana

Spiedini di carne e di pesce misti

Patate al forno

Gratinato di verdure

Insalata capricciosa

Tagliata di frutta fresca di stagione

Forza cerimonia

Acqua minerale, Vino bianco Chardonnay di Sicilia, Vino rosso Sirah di Sicilia

Spumante Brut, Spumante Demisecc, Open bar, Caffè'

** surgelato all'origine*

Solo pomeridiani

Si richiede un minimo di 25 persone

BUFFET LEONARDO

Angolo bar: cocktail scapicollo analcolico/alcolico-sangria prosecco-succhi di frutta
(ananas pompelmo arancia) salatini rustici verdure miste di stagione pastellate

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini supplì, crocchette, frittelline di fiori di
zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà, olive ascolane*,
mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Angolo rustico: taglieri di salumi umbri e toscani, degustazione di formaggi: dolci e stagionati
con miele di acacia, capresine e frittatine miste, gran varietà di canape misti, panini mignon
assortiti, pizza al taglio mista, crostini misti di polenta, varietà di mini bruschette,
insalata di pollo, insalata di riso

Angolo caldo: penne alla checca, mezze maniche all'amatriciana, salsicette con fagioli,
spezzatino alla cacciatora, patate al forno, fagiolini all'agro

Buffet di dolci e frutta

*(Dolci: Tiramisu', Sbriciolata, Bigne', Quattro varietà di mousse,
Biscotti secchi, Crostate, Torta della nonna, tagliata di frutta di stagione)*

Torta cerimonia

*Acqua minerale, Vino bianco Chardonnay di Sicilia, Vino rosso-Sirah di Sicilia
Spumante Brut, Spumante Demisec, Open bar, Caffè'*

** surgelato all'origine*

*Solo pomeridiani
Si richiede un minimo di 25 persone*

BUFFET LORENZO

Angolo bar: cocktail scapicollo analcolico/alcolico-sangria-prosecco-succhi di frutta (ananas-pompelmo-arancia) salatini rustici verdure miste di stagione pastellate

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini-suppli, crocchette, frittelline di fiori di zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà, olive ascolane*, mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Angolo rustico: taglieri di salumi umbri e toscani, degustazione di formaggi: dolci e stagionati con miele di acacia, capresine e frittatine miste, gran varietà di canape' misti, panini mignon assortiti, pizza al taglio mista, crostini misti di polenta, varietà di mini bruschette, insalata di pollo, insalata di riso

Angolo caldo: mezze maniche con tartufo e noci, vitel tonnè, arrosticini di carne e di pesce, gratinato di verdura, patate al forno, insalata mista

Buffet di dolci e frutta

(Dolci: Tiramisu', Sbriciolata, Bigne', Quattro varietà di mousse, Biscotti secchi, Crostate, Torta della nonna, tagliata di frutta di stagione)

Torta cerimonia

Acqua minerale, Vino bianco Chardonnay di Sicilia, Vino rosso-Sirah di Sicilia Spumante Brut, Spumante Demisec, Open bar, Caffè'

** surgelato all'origine*

*Solo pomeridiani
Si richiede un minimo di 25 persone*

BUFFET ARIANNA

Angolo bar: cocktail scapicollo analcolico/alcolico-sangria prosecco-succhi di frutta
(ananas pompelmo-arancia) salatini rustici

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini supplì, crocchette, frittelline di fiori di zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà, olive ascolane*, mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Angolo rustico: tagliere di salumi umbri e toscani, degustazione di formaggi: dolci e stagionati con miele di acacia, panini mignon assortiti, varietà di pizza al taglio

Angolo caldo: risotto alla crema di scampi, mezze maniche amatriciana, roast beef alla catalana, pesce spada alla cacciatora, polpette di carne, polipetti luciana, patate al forno, verdure gratinate

Buffet di dolci e frutta

(Dolci: Tiramisu', Sbriciolata, Bigne', Quattro varietà di mousse, Biscotti secchi, Crostate, Torta della nonna, tagliata di frutta di stagione)

Torta cerimonia

*Acqua minerale, Vino bianco Chardonnay di Sicilia, Vino rosso-Sirah di Sicilia
Spumante Brut, Spumante Demisec, Open bar, Caffè'*

* surgelato all'origine

*Solo pomeridiani
Si richiede un minimo di 25 persone*

BUFFET BEATRICE

Angolo bar: cocktail scapicollo analcolico/alcolico-sangria prosecco-succhi di frutta
(ananas pompelmo arancia) negroni

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini suppli', crocchette, frittelline di fiori di zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà', olive ascolane*,
mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Angolo rustico: salatini, rustici, prosciutto di parma al coltello, degustazione di formaggi: dolci e stagionati con miele di acacia, scaglie di parmigiano e provolone, ciliegine di bufala, ricotta, trancio di porchetta, varietà' di pizza al taglio, vol au vent misti

Angolo mare: polipetti affogati, ostriche, scampetti crudi, insalata di mare, carpaccio di salmone

Angolo caldo: penne alla ghiotta con pesce spada e olive nere, risotto ai funghi porcini, gamberi alla catalana, salmone bollito con verdure, patate al forno, insalata mista, tagliata di pollo con rucola e pomodorini, trancio di porchetta con carciofi

In giardino: Buffet di dolci e frutta

Bavaresi miste, panna cotta in salse varie, crema catalana, creme caramel, sbriciolata, tiramisù', bigne', biscotti secchi, pasticceria mignon, mousse vari gusti, crostate alle marmellate, cheesecake, torta della nonna, cannoli siciliani mignon, varietà' di frutta di stagione

Torta cerimonia

*Acqua minerale, Vino bianco e rosso in bottiglia (da concordare con il cliente)
Spumante Brut, Spumante Demiseç, Open bar, Caffè'*

In giardino se bel tempo

** surgelato all'origine*

Si richiede un minimo di 25 persone

BUFFET AURORA

Angolo bar: cocktail scapicollo analcolico, cocktail scapicollo alcolico, sangria, prosecco,
succhi di frutta: ananas pompelmo arancia, negroni

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini supplì, crochette, frittelline di fiori di
zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà, olive ascolane*,
mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Angolo rustico: salatini, patatine, olive ascolane*, crostini misti della casa, arachidi tostate,
tagliere di salumi umbri e toscani, ricotta, degustazione di formaggi: dolci e stagionati con miele di
acacia, parmigiano, trancio di porchetta, varietà di pizza al taglio, vol au vent misti, insalata di
pollo, insalata di riso, panini mignon assortiti, capresine di bufala

Angolo mare: scampetti e ostriche crudi, carpaccio di salmone, crudo di spigola

Angolo caldo: frittata con carciofi, frittata di patate, risotto alla crema di scampi, insalata di
pasta, pesce spada alla catalana, frittura di calamari e gamberi

In giardino: Buffet di dolci e frutta

Bavaresi miste, panna cotta in salse varie, crema catalana, creme caramel, sbriciolata, tiramisù,
bignè, biscotti secchi, pasticceria mignon, mousse vari gusti, crostate alle marmellate, cheesecake,
torta della nonna, cannoli siciliani mignon, varietà di frutta di stagione

Torta cerimonia

*Acqua minerale, Vino bianco e rosso in bottiglia (da concordare con il cliente)
Spumante Brut, Spumante Demisec, Open bar, Caffè*

In giardino se bel tempo

** surgelato all'origine*

Si richiede un minimo di 25 persone

BUFFET ROMOLO JUNIOR

Angolo bar: cocktail scapicollo analcolico, cocktail scapicollo alcolico, sangria, prosecco, succhi di frutta: ananas pompelmo arancia, negroni

Angolo fritti: verdure miste di stagione pastellate, mini suppli', crocchette, frittelline di fiori di zucca con fior di latte e alici, frittelline di baccalà', olive ascolane*, mozzarelline fritte*, chele di granchio*

Angolo rustico: salatini, patatine, olive ascolane*, crostini misti della casa, arachidi tostate, cascata di prosciutto, ricotta, degustazione di formaggi: dolci e stagionati con miele di acacia, parmigiano, capresine di bufala, tagliere di salumi umbri e toscani, trancio di porchetta, varietà di pizza al taglio, vol au vent misti, panini mignon assortiti, insalata di pollo, insalata di riso, frittata di carciofi, frittata di patate

Angolo mare: scampetti e ostriche crudi, carpaccio salmone, insalata di seppie, carote e sedano, bocconcini di pesce, soute' di cozze, filetti di baccalà' pastellati, pesce spada alla cacciatora

Angolo caldo primi piatti: farfalle salmone e rucola, mezze maniche all'astice

Angolo caldo secondi piatti: polipetti alla luciana, calamari e carciofi spalla di vitella al forno in bella vista, polpette di manzo della casa salmone al vapore con verdure, pesce spada alla cacciatora, pesce in crosta di patate e zucchine, gamberoni alla catalana

In giardino: Buffet di dolci e frutta

Bavaresi miste, panna cotta in salse varie, crema catalana, creme caramel, sbriciolata, tiramisù', bigne', biscotti secchi, pasticceria mignon, mousse vari gusti, crostate alle marmellate, cheesecake, torta della nonna, cannoli siciliani mignon, varietà' di frutta di stagione

Torta cerimonia

*Acqua minerale, Vino bianco e rosso in bottiglia (da concordare con il cliente)
Spumante Brut, Spumante Demisec, Open bar, Caffè'*

*In giardino se bel tempo
* surgelato all'origine*

Si richiede un minimo di 25 persone