

MENU A COMBINAZIONE EVENTI 2019

Buffet isole + 1 primo + torta € 40

(Richiesto numero minimo garantito 30 persone,
escluso mese di Maggio)

Buffet aperitivo -1 antipasto -1 primo -1 secondo - 1Dessert € 45

Buffet aperitivo – Buffet Isole - 1 primo - 1 secondo - 1 dessert € 55

Buffet aperitivo - 2 antipasti - 2 primi - 1 secondo - 1 dessert € 65

incluso: acqua, vino (1/2 a persona) caffè' e digestivi

P.S. Gli antipasti, i primi , i secondi ed i dessert sono a
scelta tra quelli sottoelencati

BUFFET APERITIVO

- Verdure in pastella
- Gambero fritto con salsa spicy
- Prosciutto crudo di Langhirano con gnocco fritto
- Spiedino di pomodoro e mozzarella
- Carpaccio di salmone marinato con salsa dolce forte

BUFFET ISOLE

- **Angolo del norcino** (coppa, felino, mortadella, cotto oppure speck)
- **Angolo del Casaro** (toma, gorgonzola dolce e piccante, mozzarella)
- **Angolo dei pani** (focaccia, pane integrale, pane bianco, brioche salate farcite, grissini, pane carasau, pizza)

Extra Buffet Isole

- **Angolo dei Fritti** (Coni di gamberetti, verdure in pastella, mondegili, arancini, gamberi) € 5 pp
- **Angolo della Griglia** (Salsiccia, costine, manzo, pollo, agnello) € 10 pp

ANTIPASTI A SCELTA

- Battuta di manzo con spuma di robiola di Roccaverano
- Vitello tonnato classico
- Tonno di coniglio con misticanza e giardiniera
- Insalata di polpo, patate e fagiolini con pesto di olive
- Moscardini stufati su crema di zucchine
- Carpaccio tiepido di pesce spada con pomodori marinati alla menta
- Sformato di verdure di stagione con fonduta al parmigiano



PRIMI

Risotti:

- Alle erbe fini e carpaccio di Ricciola
- Ai frutti di mare
- Ai funghi porcini
- Al gorgonzola e crumble di noci
- Agli asparagi e prosciutto croccante
- Alla zucca, riduzione di Nebbiolo e amaretto [autunno]
- Alla toma d'alpeggio
- Ai carciofi e Taleggio [autunno/inverno]

Paste ripiene:

- Ravioli del plin con sugo d'arrosto
- Ravioli del plin vegetariani al burro e salvia
- Ravioli di pesce con ristretto ai crostacei
- Ravioli di ricotta e malva al burro e mandorla
- Ravioli di brasato con sugo d'arrosto e pancetta
- Lasagnetta di salmone, pesto e patate

Paste di grano duro:

- Rigatoni alla norma con ricotta stagionata
- Casarecce al ragù di vitello e verdure
- Orecchiette ai frutti di mare
- Paccheri di Gragnano, cozze, zucchine e zafferano
- Trofie al pesto di basilico, pesce spada e pomodorini
- Garganelli al ragù d'anatra confit e funghi



SECONDI

Pesce:

- Filetto di Branzino con patata schiacciata e salsa mediterranea (pomodoro, olive e capperi)
- Trancio di pesce spada in guazzetto di cozze e vongole
- Trancio di Salmone alle erbe fini con verdure di stagione

Carne:

- Tournedos di vitello con timballo di patate e verdure saltate
- Aletta di manzo brasata con flan di spinaci
- Filetto di maiale con verdure e riduzione al Moscato
- Petto d'anatra con verdure caramellate e salsa al Porto

DESSERT A SCELTA

- Bonet classico
- Mousse di cioccolato fondente con coulis di frutti rossi
- Crema agli agrumi con salsa ai lamponi
- Tortino di pere e mandorle con salsa inglese
- Bavarese al frutto della passione con salsa al cioccolato

TORTE EVENTI