



# RINFRESCHI

## PROPOSTE DI MENU A BUFFET



### BUFFET CICLAMINO

Paninetti farciti con crudo di Parma brie e salsa tartara

Quiche ai porri di Cervere e crescenza

Piadina romagnola con maionese rucola e prosciutto crudo

Frittelle di rossetti e verdure

Uova mimosa

Mozzarelline alla milanese

Tagliere di formaggi misti con marmellate e miele

Tagliere di salumi nostrani con; crudo di Parma, Mortadella di bologna,

Speck alto Adige, Salame campagnolo

Trancetti di focaccina con tonno e cipolla rossa

Insalata caprese

Verdure pastellate

Coni di bambù con frittino di calamari e verdure

Cous cous alle verdure menta totani e gamberi

Torta a scelta

Caffè

Vini: Sauvignon blanc, Cabernet sauvignon, Spumante brut Trento DOC



# RINFRESCHI

## PROPOSTE DI MENU A BUFFET



### BUFFET EDERA

Paninetti farciti con crudo di Parma brie e salsa tartara

Piadina Romagnola farcita

Involtini di speck con mousse di grana padano

Voul au vent con fonduta valdostana

Coni di bambù con frittino di calamari e verdure

Bicchierini con:

Cocktail di gamberi

Passatina di cannellini e piovra

Tartarine di manzo

Tonno in salsa tonnata

Involtini di salmone e mousse all'arancia

Tagliere di formaggi con marmellate e miele

Erbazzone agli spinaci con fonduta

Tranci di pizzette

Cous cous alla menta con gamberi e totanetti

Torta a scelta

Vini: Ribolla gialla, Dolcetto d'Alba, Spumante brut Clavesana



# RINFRESCHI

## PROPOSTE DI MENU A BUFFET



### PRIMI PIATTI

Lasagnette alla Genovese con pesto fagiolini pinoli e patate

Risotto al castelmagno noci e guanciale

Risotto alla crema di zucchine rosmarino e ciuffi di crescenza

Risotto allo champagne mele verdi e scamorza

Risotto ai mirtilli e funghi porcini

Risotto con fragole e calvados

Risotto con carciofi e gamberi

Lasagnetta ai fiori di zuccina

Mezzemaniche con pesce spada menta e melanzane

Calamarata allo zafferano totanetti cozze e gamberi

Lasagnette di crespelle al radicchio trevisano emmental e amarone



# RINFRESCHI

## PROPOSTE DI MENU A BUFFET



### NOTE:

Ogni variante al suddetto preventivo è soggetto ad una quotazione che andrà a modificare il preventivo stesso.

Il numero comunicato 4 giorni prima dell'evento farà fede ai fini della fatturazione.

La prenotazione si ritiene attivata solo al ricevimento di un acconto.

