



Buffet dinner

Gli Antipasti

Millefoglie di patate con polpo verace e pesto di olive verdi
Treccioni di bufala su prato di basilico e pomodorini Pachino
Piccoli flan di ricotta con sfoglia di melanzane al profumo di San Marzano e basilico
Frittatine strapazzate al tartufo nero di Norcia in showcooking (servite su barchette in bambù)
Hummus di ceci e crostini di pane

I primi

Lasagnetta con salmone e provola affumicata
Pepite di vitella al curry con riso basmati in box noddles servite su vassoi cinema

I Contorni

Caponatina messinese
Patate nocciola al forno

Dopo le ore 24.00...

Cotechino e lenticchie

I Dolci

Panettoni artigianali con fonduta al cioccolato dell'Ecuador
Torrone al cioccolato morbido e non
Torrone bianco morbido e non
Pandori artigianali
Frutta fresca di stagione

Dalla cantina

Prosecco Brut
Vino bianco DOC selezione Cristal
Vino rosso DOC selezione Cristal

Soft drinks
Acqua minerale frizzante e non



Caffé

E' compreso:

Mise en place
Tovagliati di fiandra
Tavolini d'appoggio
Camerieri professionisti
Attrezzatura monouso fusion
Un Direttore

*** ** *