



BUFFET GARDENIA

*Menù a buffet con
eventuali posti a sedere*

APERITIVI DI BENVENUTO

*cocktail a base di frutta fresca frullata e spumante brut
long-drink a base di spremute di agrumi e frutta spremuta
pinot spumante brut contessa Giulia*

A passaggio camerieri a braccio tra gli ospiti

Canapès (come le tartine ma senza gelatina e fatte espressive)

Brinborions (piccoli bignè e vol-au-vent con funghi e tartufi serviti caldi)

fantasia di bruschette regionali italiane

(alle olive, al pomodoro, al basilico, alla provatura ecc.)

Buffet Dinner

Prosciutto crudo in morsa con palline di melone nostrano

Salumi brianzoli all'asse con uva bianca e nera,

Terrine dei nostri pâté, con crostini integrali

Insalata di gamberi, songino e finocchio

Fettoline di noce di vitello alla crema di prezzemolo e noci

Scaglie di salmone fresco con punte d'asparago marinate

Carpaccio di manzo affumicato e scottato con verdure, sedano, grana e funghi

Torte rustiche di verdure in pasta sfoglia

Quiches lorenese e alsaziane

Sformati di patate e porri

Verdure grigliate e alla piastra

Insalate estive verdi e composte

I primi piatti

Risotto espresso agli asparagi verdi e gamberi rosa

Taglierini al limone in gabbia salsati allo zafferano e pomodoro fresco

dessert

Tris di sorbetti da bere

Limone, mandarino, mela verde

TORTA NOZZE E COPPA SPUMANTE BRUT IN OMAGGIO

Cantina selezione siciliana

Bianco: Catarratto e Rosso: Nero D'Avola

Minerale gasata e naturale in bottiglie di vetro

Cesti di pane speciale e cesti di focacce, caffè espresso e grapperia

