



BUFFET LUNCH

BUFFET LUNCH 1

crudo e melone al porto
scaglie di salmone fresco e piselli
novelli
voil di vitello al prezzemolo
quiches lorenese e alsaziane
taglierini in gabbia al limone e
gamberi
filetto in crosta
verdure all'inglese
pecorino sardo con le mandorle
pere al barolo, cioccolato
fondente

BUFFET LUNCH 4

carpaccio di tonno fresco
Asse del salumaio
anelli di seppioline con scamorza
affumicata
vitello tonnato e capperi di Sicilia
Ricottino (tipo di raviolo) con
sauté di porcini freschi
Salmone in crosta al pesto,
decorazioni
Verdure mediterranee
formaggi e marmellate
Sfogliatine di mele in salsa al rum

BUFFET LUNCH 2

bresaola e caprino alla rucola
crostino col lardo di Arnaud e
pepenero
gamberetti norvegesi, rucola e
pompelmo
polipo e patate
riso al curry
ovoline d'agnello
carciofi trifolati
grana a scoglie con le noci di
Sorrento
Gelato di crema con fragole calde

BUFFET LUNCH 5

caprese di vera bufala e pomodori
veraci
Il Praga in crosta di pane
filettini di persico al vapore con
songino e melograno
ovoline di vitello ai carciofi
Il raviolo di melanzane in
guazzetto di pomodoro fresco e
basilico
Il cartoccio aperto di spigola del
mediterraneo
I cavolfiori gratinati
lo "Squaccherone" in olio vergine
al peperoncino
Arabeschi di frutta e coulis di
fragole fresche

BUFFET LUNCH 3

strudel di verdure e funghi
bianco di polipo in carpaccio
manzo piemontese affumicato con
sedano e funghi
Savarin di zucchine al parmigiano
e porcini
Controfiletto d'angus all'aceto
balsamico
patate sabbiose
caprino fresco di Montevicchia
con olio e peperosa
La "r-sumada" crema di
mascarpone al marsala con
friandises

NOTE

la pausa per il lunch, richiede sempre celerità senza mancare d'eleganza. Il servizio a buffet è la soluzione più congeniale per legare le due esigenze.

