



COCKTAIL RINFORZATI

*Menù buffet cocktail da servire in piedi
Adatti per un servizio tardo pomeridiano con il
"rinforzo" di un primo caldo espresso*

Aperitivo di benvenuto

Cocktails poco alcolici a base di passati di frutta e spumante

Trebbiano piacentino vivace

Soft drinks analcolici tropicali

Spremute d'agrumi

Surmontèe di tartine gelatinate, piccoli appetizer salati, frittiture estive, brimborions.

BUFFET 1

*Prosciutto crudo in morsa
Salumi brianzoli al coltello
Grana in mezza forme da
spulciare
Terrine dei nostri patè
Torte rustiche di verdura
Quiches lorenese
Frittatine campagnole
Praga in crosta di pane
Verdure grigliate
Crudità e insalate
nizzarde
Cesti di pane e focacce
Macedonia di frutta
fresca
con gelato alla crema
Cantina
Selezione trentina di
bianco e rosso d.o.c.
Minerale gasata e naturale
Caffè
Piccolo bar
Piatto caldo
Risotto ai cuori di carciofo
Lasagnette alle verdure*

BUFFET 2

*Salame nostrano e fichi
Tortino di robiola e uva
Torte salate casalinghe
Involtini primavera
Insalata di grano e
pomodoro
Carpaccio di manzo
affumicato
Patè in crosta di sfoglia
Verdure alla piastra
Flan di tonno ai capperi
Insalate alla soja e cereali
Bavarese all'ananas e
maraschino
Cantina
Selezione friulana grave
Bianco e rosso d.o.c.
Minerale San Pellegrino
Caffè
Piccolo bar
Piatto caldo
Riso sgranato
al curry e gamberi*

BUFFET 3

*Gamberetti, rucola,
pompelmo
Scaglie di salmone fresco
con pisellini novelli
Bresaola e caprino al
verde
Cascate di prosciutto con
noisette di melone
Sfogliatine di spinaci e
ricotta
Insalata di
cappone, noci, mele
L'anitra ripiena
Quenelles di verdure
Caprese di vera bufala
Verdure alla piastra
Tris di sorbetti
(mela, mandarino, kiwi)
Cantina
Selezione d'Abruzzo
Bianco e rosso d.o.c.
Minerale
Caffè
Piccolo bar
Piatto caldo
Tortelloni bicolori
Pennette mediterranee*

