



BUFFET CAMELIA

*Menù a buffet con
eventuali posti a sedere*

APERITIVI E BEVANDE

*Cocktail a base di frutta fresca frullata e spumante brut
Long-drink a base di spremute d'agrumi e frutta
Prosecco di Conegliano veneto e vino bianco secco D.O.C.*

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)

Petit fours salati (come i salatini, ma con ripieni e decorazioni nuove e diverse serviti caldi)

Frittura primaverile (salvia, olive all'ascolana, verdure pastellate, fiori di zucca, basilico ecc.)

BUFFET DINNER

il tagliere brianzolo con lardo e pancette servite al pepenero e succo d'acero

il prosciutto di Praga in crosta di pane con ananas

le mousse di tonno e prosciutto

il salmone in bellavista con maionese allo yogurt

il culatello arrosto servito freddo con crema di prezzemolo e noci

anelli di totani con scamorza affumicata

piccoli rotolini di manzo scottato con verdure e sala di pomodoro fresco

torte rustiche di verdure e quiches lorenese e alsaziane

tortino di melanzane con pomodoro e parmigiano

verdure dell'orto grigliate e alla piastra

verdure al vapore

i primi piatti

Risotto espresso al radicchio estivo e brie

sformatino di taglierini di pasta fresca con pesto leggero e noci di Sorrento

ANGOLO DEI FORMAGGI

Grana in mezza forme e formaggi di grotta con cesti di crudità e marmellate

LE TORTE DI CREDENZA

*Melepesche, perecioccolato, millefoglie, limone, pastiera, rustica, catalana, chatlotte, crostate
ecc.*

Servite con creme calde (pasticcera, cioccolato, al rum)

LA CANTINA

Bianco: pinot grigio dell'Isonzo cantine Villanova doc e millesimato

Rosso: cabernet dell'Isonzo cantine Villanova doc. e millesimato

Minerale gasata e naturale in bottiglie di vetro

pane speciale e cesti di focacce, caffè espresso e correzioni

