



Menù "super" a base di pesce con isole

Accoglienza

Thé - menta - latte di mandorla - orzata - succhi (ananas, amarena, arancia, pompelmo, ace, mela verde)

Aperitivi (a buffet)

Prosecco - sangria - cocktails analcolici alla frutta con arancini, pizzette, mezze lune, torte salate ai vari sapori, mozzarelline in carrozza, vol au vent variopinti

Antipasti (a buffet)

Isola del pizzicagnolo

Formaggi caprini - piacentino ennese – caciocavallo ragusano - provola del casale – ricotta fresca

Isola del salumaio

Salame Sant'Angelo - crudo di Parma in bella vista - mortadella

con mieli, gelatine e confetture

Isola dei marinati:

Gamberetti - Alici - Pesce spada - Salmone

Isola delle cozze

Spadellata di cozze (dal vivo)

Isola del pescatore

Ostriche, fasolari, vongole veraci e cozze

con prosecco

Isola del finger-food

Parmigiana - caponata - riso nero Venere - cous cous alle verdure - ricotta canestrata con miele e mandorle – praline di melone con bresaola

Isola delle fritturine (dal vivo)

Pesciolini di paranza - Verdure pastellate

Isola del poliparo (dal vivo)

Pranio Group Catering & Banqueting

Isola del pane

Isola Tailandese

Primi piatti

Risotto con astice, zucca gialla, gamberetti e semi di papavero (servito dentro la zucca)

Trofie al pistacchio e mandorle tostate

Secondi piatti

Dentice o cernia in crosta di sale

Fagottino di pesce spada

Contorni

Cupoletta di verdure grigliate con fantasia di melanzane e pomodori di Pachino

Patate ai profumi di Sicilia

Buffet

Tagliata di frutta o macedonia di frutta (servita dentro l'anguria)

Torta nuziale a piacere

Semifreddi ai vari gusti

Mousse ai vari gusti

Cassatelle di Agira o Aidone (fritte dal vivo)

Buffet di torte miste

Mignon

Carrettino dei gelati con due gusti di gelato

Isola della confettata

Isola dei sigari

con rosoli, rum e cioccolato

Isola dello zuccheto filato, torrone (dal vivo) e crêpes

Bevande

Vino bianco

Acqua

Coca Cola

Spumante

Caffè e Amari