



## Menù Proposta Buffet a Isole

### Antipasti

Isola delle bevande: Sparkling del Barman - Grapefruit con succo di melograno - Prosecco -

Rabarbaro di Zucca - Martini Bianco - Aperol Spritz

Isola dei vegetariani: Le Formine di Formaggio Valtellinese, I Fiori di Sfoglia ai Funghi Porcini, La  
Quiche Lorraine

Isola dei frittini: I Cuori di Zucchine e Melanzane Dorate, Fiori di Zucca e Onion

Isola del patè: Il Patè di Foie con Sauternes e Pan Brioche

Isola del pesce: Ciupito di gamberi in salsa cocktail, Salmone Affumicato con Trucchioli di Ciliegio,  
Aspic al Crescione d'Acqua Crostini e Burro, Lamellato di tonno della sicilia, Spiedini di Polpo e  
Verdurine

Isola delle tradizioni: Il Salame Mantovano al Tagliere, Le Foglie di Pane con Prosciutto Reale,  
Prosciutto Crudo di Parma, Speck del Tirolo - Lardo d'Arnad

### Primi piatti

Il Risotto Espresso alle Erbe Fini

I Caserecci con Salsa di Crostacei

### Secondi piatti

Lo Chateaubriand alla Pietra Ollare

I Fuselli o fesa di vitello in salsa demi glacè

La Ratatouilles di Verdure

Le Patate Fondenti in Crosta Leggera

Sorbetto alla Fragola e Limone

### Dolci e bevande

Torta Nuziale (scelta dal nostro catalogo)

Il buffet di Friandises e caffè con Open Bar

Mousse ai Cioccolati Bianco - Le Delizie di Frolla al Burro

Le Crêpes Calde al Gran Marnier - La tagliata di frutta fresca - Semifreddo con salsa ai frutti di bosco

# Villa Ex Magni Rizzoli

---

La Varietà dei Liquori: Amari Classici - Limoncello - Whisky - Grappe Morbide  
I Brandi Italiani - Le Acqueviti Aromatiche - La Liquirizia Fredda- Amaro del Capo