



Proposta Menù con ricco antipasto a buffet

Antipasti a buffet

Angolo delizie siciliane: delizie siciliane con panelline e arancinette varie, olive schiacciate condite, pomodori secchi su pane nero di tumminia, tocchetti di sfincione palermitano, bruschette alla norma, cascata di petali di coppa di maialino dei nebrodi, cascata di crudo, panini mignon con milza, tabulè di verdure, caponata nostrana, bicchierino con spuma di ricotta

Angolo del sushi

Angolo del pescatore: tonno affumicato allo yogurt, crudité di gambero rosso di mazara e scampo saccense, tartare di tonno ai profumi di Sicilia, pesce spada con riduzione e noci, bicchierini di cocktails ai crostacei salsa esotica, rotolo di salmone affumicato con spuma al mascarpone, calamaretti fritti, insalata di polipo alla siciliana, coni di tabulè alla marinara, saccottino di pasta fillo fritto con ripieno ai crostacei, sarde a beccafico, bicchierini di cocktail di gamberi in salsa magarà, alici marinate, polpette di sarde, soità di cozze, aragostina in bella vista, ostriche al limone

Angolo del taglio del polpo

Angolo dei formaggi: tocchetti di formaggio regionale con marmellata di cipolla rossa, diamanti di pecorino DOP con riduzione al Nero d'Avola, saccottino di pasta fillo fritto con ripieno ai quattro formaggi, vastedda del belice, cacio, pecorino stagionato, ragusano, piacentino ennese allo zafferano, fiore sicano, tuma persa

Angolo del tonno o dell'Angus alla siciliana

Angolo del vino

Primi piatti

Busiate con triglia, crema di pinoli, mentuccia e croccante saporito

Vino in abbinamento:

Secondi piatti

Dentice in crosta di sale

Gamberoni rossi di mazara

Flan di patate

Dessert e bevande

Frutta

Torta nuziale