



Menù e costi Primavera di Casina

Aperitivo di benvenuto

Antipasti a isole

Buffet Rustico

Buffet dei finger food sia di mare che di terra serviti in vetro e in porcellana

La cucina a vista

Salpicon di pollo flambati al Brandy e rosmarino fresco

Crepes al pecorino in salsa di porcini

Gamberi all'arancio flambati alla vodka guarniti con semi di papavero

Uova fritte con lame di tartufo estivo

Buffet dei lievitati

Buffet del mare

Sushi futomaki con gamberi e ananas e con salmone marinato e avocado

Salmone norvegese con finocchietto selvatico e agrumi

Alici nostrane marinate con aceto di mele e menta

Soppressata di polpo con ratatouille di patate e olive di Gaeta

Insalata di mare con crostacei molluschi e verdure croccanti

Spiedini di calamari e gamberi

Tartar di ricciola con maionese artigianale e mais guarnito con riso soffiato al nero disepia

Il servizio a tavola con servizio impiattato
Scelta di due primi e secondi con menù a piacere di terra o mare.

Di seguito alcuni esempi di primi e secondi:

Primi piatti

Raviolo di patate mantecato con porcini e guanciale croccante su vellutata di spinaci guarnito con fusa di pecorino

Raviolo cacio e pepe su specchio di amatriciana e fusa di pecorino

Riso carnaroli con erbarelle e tartufo mantecato in forma di reggiano

Risotto allo zafferano con crudo di gambero rosso Sicilia guarnito con burrata di Andria

Chicchette alla carbonara su ragù di pescato fresco guarnito con filetto di triglia

Raviolo aperto con pescato fresco su guazzetto di ciliegino e gambero

Secondi piatti

Vitello in crosta con tartufo scorzone e San Daniele su vellutata di patata al pecorino e cilindro di cicorietta

Casina di Poggio della Rota

piccante

Parmigiana di filetto con bufala e melanzane su caponatina estiva alle erbarelle e cialda croccante
Tournadeau di cinta senese cotto a bassa temperatura adagiato su misticanza e julienne di pesca guarnito con
caramelle di pasta fillo e riduzione di Chianti

Trancio di tonno lardellato in crosta di sesamo croccante su crema di peperoni arrostiti, guarnito con zucchine
alla scapece e menta

Branzino aromatizzato alle erbe su letto di crudita' di verdure e ananas

Strudel di spigola in pasta fillo con verdure croccanti

Dessert e bevande

Piccoli babba' al rum

Cannoli siciliani con scaglie di cioccolato di Modica

Tiramisu' al caffè' serviti al vetro

Savarin con crema pasticceria e amarena candita

Piccole sfogliatelle napoletane

Pannacotta assortite al cioccolato, al frutto della passione

Bombette ripiene con cioccolato, crema

Torta sacher

Semifreddi al limone e alla fragola

Taglieri di frutta fresca tagliata e ricomposta con ghiaccio pile' e zucchero a velo

Scorzette di frutta disidratata ricoperta di cioccolato fondente

Crepes sousette flambe' a vista: al Grand Marnier, al cioccolato, in salsa di arance

Prosecco di Valdobbiadene Cantina (Ponte)

Moscato d'Asti Enrico Serafini

Casina di Poggio della Rota e DoveVuoi Catering

da 81 a 90 ospiti = euro 124 a persona

da 91 a 100 ospiti = euro 118 a persona

da 101 a 110 ospiti = euro 114 a persona

da 111 a 120 ospiti = euro 103 a persona

da 121 a 130 ospiti = euro 99 a persona

da 131 a 140 ospiti = euro 97 a persona

da 141 a 150 ospiti = euro 95 a persona

da 151 a 160 ospiti = euro 93 a persona

da 161 a 180 ospiti = euro 92 a persona

da 181 a 210 ospiti = euro 89 a persona

da 211 a 230 ospiti = euro 87 a persona

da 231 a 260 ospiti = euro 86 a persona

Il pacchetto comprende la villa ed il servizio di banqueting DoveVuoi per quanto riportato nel relativo menù. I
prezzi sono da intendersi IVA 10% esclusa. Dal lunedì al giovedì sconto del 10% sul prezzo del pacchetto