



Il buffet e le isole di aperitivi ed antipastini in giardino

l'aperitivo a buffet disposto ad isole a tema:

- **aperitivi e cocktails** :

mix alla frutta alcolici ed analcolici, prosecco di valdobbiadene, spritz, bellini, baby mojito.

- **il fuoco**: selezione di frittura di terra e mare in bellavista

- **il mare** : insalatina di piovra e patate, carpaccio di salmone, insalatine del pescatore con molluschi e verdure, tartine di mare, vuol au vent con creme morbide aromatizzate

- **la Puglia**: le trecce e i bocconi fior di latte con i taralli ai tre colori, il pecorino delle murge ed il caciocavallo con miele e confetture, il capocollo ed i salame di asino, il guanciale di saeto alle erbe con cesti di pani tipici

- **la terra**: angolo rustico con cascata di salumi misti e gnocchetti fritti, cesti di pani con selezione di formaggi e confetture, fantasia di bruschette mediterranee, tartine e bocconcini salati dorati al forno. Mousse di baccalà mantecato alla vicentina con crostini

- **l'aria**: assortimento di canapes su specchi, briselline alla spuma di formaggi e fegatini, torte salate assortite, trionfo di finger food alle tre cotture, fantasie del forno in monoporzione

- **Ferrara**: l'angolo rustico di pinzini fritti e mosaico di salumi misti, il pasticcino alla moda estense aromatizzato al tartufo, i mignones al ragù bianco e pasta al biscotto, flan di zucca e parmigiano in bicchierini, il melone a palline con crudo di parma, scaglie di grana padano e parmigiano reggiano 12 mesi e 24 mesi