



esempio di menu'

gran buffet dell'aperitivo : esempio **BUFFET DELL'APERITIVO** Taglieri di formaggi Grana (forma intera o mezza scavata) d.o.p. Misto formaggi nostrani Taglieri di salumi Salame crudo Monregalese Salame cotto Spiedini Pomodorini e mozzarelline Salsiccia tipo Bra Bruschette Pomodoro, basilico e aglio (se di stagione) Frittatine Cipolle, erbe, carciofi, funghi Tartine Pizza classica pomodoro e mozzarella Focaccia farcita prosciutto e formaggio Focaccia al rosmarino Pane aromatizzato crema gorgonzola e pere Soma d'aj Crostini con lardo e miele Fritti di terra Crocchette di pollo Crocchette di erbe Crocchette di fonduta Panissa Melanzane Zucchine Fritti di mare Anelli di calamari Cozze gratinate Crocchette di pesce SERVIZIO rubatà con forno a legna, cottura sul momento, prosciutto crudo San Daniele, taglio al coltello + spiedini di frutta

PRIMI: TUTTA PASTA FRESCA LAVORATA A MANO: ravioli, agnolotti, tagliatelle, gnocchetti, crespelle, pasta al forno, ecc

SECONDO: solo carne piemontese Fassona: stracotti, sottopaletta, brasati, filetti di magrone, tagliata di scamone, filetto di spalla, carre' al forno.

FORMAGGIO: raschera, tuma di Murazzano, erborinati, castelmagno, tuma d'Alba, Bra duro.

TORTA: con pan di spagna e creme a piacere, di frutta, beatrice con frutta e crema, zurigo, millefoglie, cremoso al fondente e crema. ecc.

A BUFFET : FRUTTA, DOLCI E GELATO DELLA CASA ALLA CREMA a partire da € 90,00 a € 120,00 in base al numero di persone e alla scelta delle portate.