



Buffet Raffinato

Gli sformatini nelle varietà marinare su anello di cous cous tabulè. (3 varietà). I piccoli cocktail di gamberi ed Astice agli oli aromatici. Le Praline di crema ai formaggi d'Europa. (Alla paprica, erbetta cipollina; prezzemolo; noci; peperoncino; sesamo; miele e finocchietto)

Le tipicità di Sicilia proposte ad antipasto. (Le fantasie di melenzane come nei vecchi feudi - Le sarde a beccafico come in Val di Mazara - L'insalata di mare come nei nostri borghi - La varietà di mitili al gratin). Le piccole cornucopie di affumicati ripiene con le julienne di verdure croccanti. (5 varietà con prodotti e colori alterni). Le "foglie" di mozzarella alle fantasie di verdure per l'estate. (Fogli di mozzarella arrotolati tipo strudel)

I sofficini di riso e le "arancine" agli usi dei nostri borghi. (Tradizionali; agli spinaci; quadrucci ortolani; al basilico ed erbe aromatiche; al senso di gorgonzola; al burro e formaggi dolci; alle spezie; al nero di seppia; ai porcini)

La varietà di torte salate come nelle tradizioni di Sicilia. (Con ricotta e verdure; con mozzarella e filetti di pomodoro; con tuma, bieta alla messinese e filetti d'acciuga; ai funghi; alla madonita; gran varietà di verdure stufate). Le piccole piadine in triangoli ai modi di Romagna.

Le piccole "Sancataldesi" al nostro modo, La tavolozza di paccheri farciti alle creme di verdure variopinte L'insalata di tubettini al pesto pantesco. I timballi di capellini gratinati come per i messi del sultano. (Di capellini gratinati in bianco con formaggi e venature di verde intenso). La varietà di crêpes in piccoli rombi. (3 varietà)

I sartù ai risi del mondo. (Venere nero e liste bianche calamari – in cima-; arboreo in verde con punte d'asparagi fresche; ribe allo zafferano e cuore di provola dolce; basmati bianchissimo con punte di erbe aromatiche e basilico e cuore di pomodorini; Pilaf alla vegetariana; Pilaf come per la "Paiella"; Pilaf al salmone in salsa Robert)

Le belle frittiture di pesce nelle ceste del pescatore. (Di gamberi in panura, listarelle di calamari, polpettine di spratti fritti, tocchetti di tonno e spada). Gli spiedini di pesce e verdure al forno in piccoli tocchi

Le piccole onde di vitel tonnè in salsa gemma. La coscia di maiale sul tagliere come sulla via dei Lombardi. Le salse agli agrumi – all'aceto balsamico. Il Villaggio dell'ananas e bresaola. (Montato in geometrie su specchio)

I tocchi di Salmone fresco in Agrodolce con cipolla di Tropea

I piccoli gâteaux di patate ed i medaglioni di zucchini in tartare. (Salse servite in cocotte a parte – 5 varietà). I "cromisquis" alle fantasie pastello. (Croquettes di tacchino al curry dolce; di aragosta; di Spinaci; di carote; patate con cuore di provola dolce; alla spuma di baccalà). Le insalate ai modi della vecchia hotellerie. ("Vastasa", "Nizzarda", "Caprese", "bavarese", "di melanzane al funghetto"; fagiolini e patate; "siracusana")

Dessert e bevande

La Torta augurale. (Da definire forma e contenuto)

Grand Hotel Piazza Borsa

L'angolo delle varietà di dolci sul tema del cioccolato. (Torte; profiteroles; al soave inganno; bavaresi; La mousse al fondente su base di pan di Spagna). Le piramidi di Profiteroles. (Al cioccolato; al caffè; alle nocciole).

La gran varietà di semifreddi e la proposta di puree e salse al loro tono. (Per i semifreddi: al caffè; ai croccantini, ai frutti di bosco; alla ricotta; al cioccolato; al tanit con uvette; per le salse: purea di frutti di bosco; cioccolata calda; al caffè nero; al caffè lucido; alle mandorle; al gran Marnier; al pistacchio e mandorle; al limone).

I tronchi e le bombe gelato come per i giorni di festa. (Alla nocciola con panna; al limone e pistacchio; alle fragole; Giardinetto alla palermitana;). I cocktail di frutta fresca al kirsch e gli altri liquori. I "Petit four" e la buvette dei liquori

Lo Spumante Brut di Valdobiate D.O.C. Il Cocktail Bellini e Mimosa; Il Campari Orange; il Blue Angel; Il Gewürtztraminer di Burggräfler Alto Adige D.O.C.); Le bevande del Pre-aperitivo. Al Buffet: Tavernette sparse con Selezioni di Bianchi regionali e nazionali di buona reputazione. Al taglio della torta: Murgo Spumante; oppure Brachetto D'Acqui di Banfi All'open bar dei Liquori (per i saluti): Selezione di vini a dessert (passiti; marsala; Malvasie); selezione di liquori (amari; Grappe; Cognac; Whiskey;).

Sono compresi tutti gli allestimenti; affitto sale; tutti i servizi (compresi hostess e stuards; barmans), le pietanze e le bevande sopra descritte; Una Suite De Luxe per una notte; stampa menù personalizzata (comprensivo di progetto grafico); Servizio guardaroba, l'I.V.A. 10%, le decorazioni floreali (puff di fiori freschi di stagione disposte sui tavoli e sui buffet).