



## Menù carne

### Proposta orientativa

Accoglienza e welcome drink

Acque Minerali

Cocktail di frutta analcolico

Selezione di proseccchi

Cocktail Spritz (aperol, prosecco, soda)

Cocktail Mimosa (prosecco e succo d'arancia)

**Finger food** (selezione di pietanze servite in cucchiari, bicchieri, piattini monoporzione)

Tartine con lardo di Colonnata

Bocconcini di patate formaggio e pancetta

Caponatina di melanzane

Tabulè alle spezie

Rosa di manzo al profumo di lime

Coni di bresaola e formaggio

Crostini al patè di funghi

Fantasia Graziano

**Amuse – bouche** (con servizio a braccio)

Bocconcini con panelle fritte al momento

Arancinette alla carne, alle melanzane

agli spinaci e mozzarella

Sfogliatine al ragù

Sfogliatine ai quattro formaggi

Sfogliatine alle melanzane

Praline con melanzane e mentuccia

Bignè salati con ripieno di bresaola e rucola

Tartellette di prosciutto crudo

Girelle di sfoglia ai funghi

Focacce ragusane (ai gusti di pomodoro e formaggio, melanzane, verdure di campo)

## **Gran galà di antipasti**

Terra

Show cooking (pietanze preparate a vista dallo chef):

Tagliata di manzo con scaglie di grana e aceto balsamico

Filetto di maialino con granella di pistacchi

Crudo in forma

Faraona al gusto di balsamico

Lonza farcita alle verdure

Cous cous con straccetti di pollo al curry

Banco di salumi (salamino dei Nebrodi, salsiccia pepata, prosciutto

crudo, bresaola della Valtellina, mortadella Bologna)

Involtini di asparagi e bacon

Fesa di tacchino al rosmarino

Noce di vitello alle spezie e misticanza

Vegetariano

Selezione di formaggi misti (primo sale, pecorino siciliano, formaggio ai pistacchi, alle olive verdi, pecorino con peperoncino, piacentino ennese, tuma

con pepe in grani, ricotta in forma, provola dei Nebrodi, e altri) con crostini,

mostarde e miele

Tortino di patate, asparagi, e formaggio ragusano

Parmigiana estiva di melanzane

Angolo delle vellutate (crema di zucchine al curry, passata di piselli all'olio d'oliva, mousse di carote con scorzette di limone) servite fredde con crostini

Angolo degli antichi sapori di Sicilia (pane condito con olio novello spezie e acciughine , mezzelune di carciofi, olive verdi alla siciliana, polpettine di pane, pomodorini secchi di Pachino)

Millefoglie di zucchine

Macco di fave con crostini al burro e olio novello

Caponatina croccante di melanzane

## **Selezione di pane e vini alla mescita nel gran galà di antipasti**

Croissant di pane

Pane ai 5 cereali

Mini baguette

Pane nero di Castelvetrano

Pane di Tumminia

Pane al grano saraceno

Focacce al pomodoro

Focacce alle olive nere

Focacce alle melanzane

Focacce alle olive verdi

Focacce all'olio e rosmarino

In rapporto alle pietanze accostiamo vini delle varietà cabernet, syrah, merlot, nero d'Avola, insolia, grillo delle aziende siciliane (2 bianchi e 2 rossi):

Planeta

Tasca d'Almerita

Firriato

Altre cantine

## Servizio al tavolo

Primi piatti

Pasta con frappè di basilico, punte d'asparagi e speck croccante

Pasta con verdure di campo e trito di noci

Secondo piatto

Noce di vitello al Nero d'Avola

Contorno

Fior di patate stufate al forno con mandorle tostate

Muffin di verdure

Acque Minerali

Vino Bianco Planeta, La Segreta

Vino Rosso Planeta, La Segreta

Buffet finale di frutta e dolci

Tagliata di frutta fresca

Wedding cake (pan di spagna, crema chantilly e fragoline di bosco)

L'angolo del pasticciere live

Cannolicchi siciliani riempiti al momento

Profitterol al cioccolato fondente

Crepes alla nutella

Torte

Setteveli (croccantino di nutella, mousse alla nocciola e al cioccolato)

Normanna (pistacchio, nocciola, cioccolato fondente, cioccolato bianco e roche)

Mauri (pistacchio, nocciola, gianduia, cioccolato bianco)

# Borgo del Carato

---

Tiramisù

Pistacchio e gianduia

Agrumi di Sicilia

Delizia al pistacchio

Cassata siciliana

Dolce pensiero (cioccolato bianco, granella di nocciole, nutella al mascarpone,

mousse al tiramisù, crema alla vaniglia)

Pasticceria mignon

Frivolezze al bicchiere (mousse al mandarino, limone, fragola, pistacchio,

cioccolato)

Fantasia di semifreddi (vari gusti)

Gelati (cioccolato e nocciola)

Sorbetti (limone e gelsi)

Brut, caffè e digestivi

Si precisa che il menù sopra descritto è orientativo e può essere modificato con pietanze e vini non presenti nella suddetta proposta.

Lo chef provvederà ad elaborare un menù parallelo per coloro che non gradiscono pesce, per ospiti vegetariani o vegani, per specifiche intolleranze e/o allergie.

Il personale è costituito da sovrintendente, cuochi, caposala, vice caposala, responsabili all'accoglienza e al buffet, n. 1 cameriere ogni 2 tavoli e hostess addette all'accoglienza e al beverage.

Tovagliato, posateria, piatti e bicchieri possono essere scelti tra diversi modelli di nostra proprietà.

Il tutto è compreso delle varie attrezzature necessarie per lo svolgimento dell'evento:

Tovagliato per sala e buffet

Calici per acqua e vino

Flute per aperitivo e dolci

Piatti

Tavoli rotondi d'appoggio

Sedie d'appoggio corredate da cappottine

Tavoli alti da cocktail

# Borgo del Carato

---

L'azienda resta a vostra completa disposizione per qualsiasi dubbio e/o chiarimento.