



Menù pesce

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 cucchiaini, bicchieri, piattini monoporzione)

Arrotolati di salmone ripieni di verdure e formaggio

Bocconcini di patate formaggio e pancetta

Bicchierini al salmone con spuma di

Cucchiaini di bufala e gambero

Vellutata di patate e polpo

Caponatina di melanzane

Amuse – bouche (con servizio a braccio)

Chips di verdure

Praline con melanzane e mentuccia

Praline con zucchine e ragusano

Bocconcini con panelle fritte al moment

Arancinette alla carne, al burro, alle melanzane, agli spinaci, al nero di seppia, con

zucchine e gamberi

Bignè salati con ripieno di rucola e salsa tonnata

Borgo del Carato

Bocconcini di salmone speziato croccante

Carote croccanti in pastella (fritte al momento)

Coni di bresaola e formaggio

Tramezzini belvedere (ai gusti di capperi e tonno, rucola e salmone,)

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

Gran galà di antipasti

Mare

Show cooking (pietanze preparate a vista dallo chef):

Tagliata di tonno al sale grosso (servita con olio e limone)

Frittura di pesce (calamari, cappuccetti)

Pesce spada in bellavista

Polpo alla vecchia maniera (tagliato a vista e servito con olio e limone)

Flou di dentice con olio verde

Paella de marisco (calamari, gamberi, scampi, cozze e vongole)

Cous cous alle mandorle con zuppa di pesce di scoglio

Polpette di triglia con menta e pinoli

Capesante gratinate al profumo di pistacchio

Fagottino di spada alle verdure estive

Composizione di molluschi e crostacei (polipo, seppie, calamari, vongole,

gamberetti, scampetti, olio aromatizzato, sedano e aromi)

Terra e Vegetariano

Show cooking (pietanze preparate a vista dallo chef):

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

crudo, bresaola della Valtellina, mortadella Bologna)

Crudo in forma

Borgo del Carato

Millefoglie di zucchine

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

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).

Parmigiana 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 (o riso) con scampi e frappé di basilico

Pasta con cernia, vellutata di pomodorino e melanzane

Secondo piatto

Trancio di pesce ai profumi mediterranei

(dentice o cernia)

Contorno

Mosaico di verdure

Mantecata di patate al basilico

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)

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.