



Menù Buffet 4

Aperitivo

Bollicine di Benvenuto
Cocktail analcolico
Spritz all'arancia
Acqua aromatizzata
Mini bagel farciti alla mousse di gamberi rossi
Feta rolls con zucchine e caviale di salmone
Zattera di patate, ricotta e uova di quaglia al guanciale croccante
Roll di vitello tonnato e spuma di parmigiano
Tempura di piccole verdure

Antipasti

Cocktail di scampetti con melone
Crab cake su crema di peperoni rossi
Piccola caprese di mozzarella e pomodoro di campo con i suoi crostini
Composta di gamberetti in insalata di ceci, aceto e rucola
Bresaola con spuma di parmigiano e pepite di melone
Focaccia di crudo philadelphia e datterino giallo
Bocconcini di vitello al pomodoro cotto e crudo con origano fresco
Clafoutis di polenta con verdure e pesto
Crema di zucchine con morbidella di caprino e pesce spada al fumo
Salumi e formaggi su base di Carasau con marmellate e miele nostrano
Piccole polpettine di pollo al sesamo con verdure e curry
Tocchetti di tonno rosso al sesamo e salsa dolce e forte
Piccola crepes con soubise di riso ai reali di bosco
Composta di scampetti con insalata di finocchi e arance

Primi Piatti

Risotto ai coralli, astice e zafferano
Agnolotti di melanzana in salsa di lattuga, scamorza e asparagina di campo

Frutta

Spiedini di frutta fresca di stagione

Dessert

Mini tiramisù

Mini meringhe

Mini fruttini