

Come una volta

Prezzo:135,00€

Aperitivo

Drink di benvenuto con succhi, vino frizzante e prosecco Millesimato con tavoli di appoggio
Cesto di frutta di stagione con ciliege fragole e frutta al boccone.
Code di gamberi in salsa curry con ananas, mojito di spigola, praline di patate e pistacchi, mini sandwich al roastbeef e insalatina, tagliata di polpo, carpacci di pesce marinato al sale rosa dell'himalaya, boccaccetti di cruditè dei nostri campi con salsa allo yogurt/gaspacho, mandorle salate e olive.

Antipasti

Mastro Casaro all'opera con lavorazione al momento a vista di treccine, cuoricini di ricotta crostino di farina integrale con pecorino e miele cubetti di formaggio canestrato della Daunia.
Friggitoria in funzione con addetto: anelli di calamari, gamberi al panko, verdure in pastella
Affettatrice manuale in funzione con addetto con Capocollo D.O.P. di Martina Franca al taglio con grissinoni di kamut, panzerottini artigianali fritti, Prosciutto crudo 3 corone di Parma alla morsa, selezione di puccette tipiche, focaccia al pomodorino, pizza al rosmarino, pettole salate aromatizzate alle erbe e assortite.
Salmone Balik marinato al sale rosa dell'himalaya, crostone di pane tostato con stracciatella murgese e polpo arrosto su insalatina di sedano croccante con olio extra vergine d'oliva
Selezione di delizie di mare crude dei nostri mari – ostriche - noci bianche - scampi crudi -tagliatella di mare (servite centro tavola–4 tipologie) con formaggio grana.

Primi piatti

Scialatielli prezzemolati "senatore cappelli" al salto di bisque dei 3 crostacei ed il suo pezzo raguttato
Fagottini ripieni al prosciutto crudo di montagna in fondente di canestrato e caviale di zucchine con pistilli di zafferano

Secondo piatto

Tataki di tonno rosso al sesamo nero al taglio, code di gambero in capsula di pane bianco

Contorno: patate schiacciate speziate, flan di verdure

Dessert e bevande

Buffet di frutta e dolci: Frutta di stagione-esotica-frutti di bosco(montata su specchi guarnita e decorata), fragolata all'arancia, insalata di frutta, pesche al vino, crepes suzettes e al cioccolato, carretto di gelati artigianali 4 gusti al cono, fontana di cioccolata con piccole praline (tartufi al cocco e cioccolato), millefoglie, mousse(4 gusti-fragola-passion fruit-cocco-2 cioccolati), profiterole 2 gusti, sacher, torta savarè, bignolata, pasticceria mignon, crostate di frutti di bosco, torta di ricotta, gianduiotto al cioccolato fondente e mango, tiramisù al caffè e anice, panna cotta e bavarese 3 gusti (pistacchio-nocciola-caffè).
Torta nuziale