



## Menù esempio 50 € senza noleggio allestimento

Prezzo: 50,00€

### Aperitivo

Taglieri formaggi e salumi con composte accompagnati da focaccia e grissini

### Buffet

- Quiche con ricotta e spinaci
- Empanadas di formaggio e prosciutto cotto
- Crochette di patate e maionese piccante
- Muffin salato pomodorini secchi e olive taggiasche
- Insalata di cetrioli, ravanelli, feta e noci

### Primo (uno a scelta)

- Crema di piselli e menta con asparagi al forno e gamberi alla paprikao
- Risotto con asparagi, pancetta e pistacchio
- Canneloni al ragù
- Tagliatelle con carciofi, olive e scorza di limone

### Tavolata dei dolci

- Torta tenerina
- Torta ricotta e mirtilli
- Crostata pasticciera e frutta
- Crumble di mele
- Tartufo al cioccolato
- Torta vegana al limone e semi di papavero

### Bevande

- Acqua
- Cocktail di benvenuto
- Tavolo delle tisane-infusi
- Amari e digestivi

Prezzo a persona 50€ iva al 10% esclusa

Vino: la fornitura di vino ha un costo di circa 5 € a persona, con possibili variazioni in base ai vini scelti

Sono inclusi i costi di trasferta, il servizio ai tavoli, il noleggio delle stoviglie. Non sono  
Inclusi il noleggio di allestimenti, tavoli, sedie, tovaglie, attrezzatura per la cucina.