

La Voglia Di: Ricevimenti di Classe



Riccardo

Aperitivo al buffet e al passaggio

Angolo aperitivi: Prosecco di Valdobbiadene, cocktails aperitivi spritz, succhi di Arancia e Ananas, acqua minerale.

Finger Food (bicchierini in vetro, vasetti in vetro, varie forme di contenitori in porcellana bianca di)

Cous Cous su coupelle di Ardesia

Cornetto con Robiola e olive di Gaeta

Orzo perlato con caprese

Fritturine esprese: Spiedini di salvia e groviera, Foglie di basilico e fiori di zucca in carrozza, Spiedini di mele e pancetta, Zucchine a listelle, Fiori di zucca croccanti

Angolo cucina di mare al vapore: Insalata di totanetti e gamberetti con rucola e pomodorino, Tartara di salmone marinato all'aneto,

Angolo sushi e maki: Makizushi arrotolati, Tonno fresco, cetriolo, alga Nori, zenzero, Nigirizushi arrotolati, Salsa di soia, rafano, wasabi

Angolo del casaro: Mozzarelle fatte esprese davanti agli ospiti, Angolo dei pecorini di Pienza e Marzolini, Ficattole e schiacciate calde, Gran cesto di ciliegini

Salumi al taglio: Prosciutto semidolce toscano al taglio, Finocchiona Toscana, salame di cinta Senese, Schiacciata e ficattole calde

Servizio al tavolo

Primi piatti

Trofie con Pachino e Burrata di Andria

Tortello tirato a mano con branzino in salsa di fiori di zucca, calamari e zucchine

Secondi piatti

Tagliata di manzo alla griglia

Rucola e salsa Robespierre

Caponata di verdure

Dessert e bevande

La Voglia Di: Ricevimenti di Classe

Sorbetto al Limone e Salvia

Dalla Cantina: Chianti fattoria Il Granaio, Bianco Fattoria Melini, Brut "Pinot Brut", Moscato d'Asti "Strevi"

Buffet dessert

Torta Nuziale da definire

Mini dessert serviti in bicchierini: mousse di cioccolato e panna, Tiramisù al caffè, semifreddo di fragole, bavaresina all' arancio

Angolo delle crêpes dolci: Crêpes Suzette flambate a vista, con Crema e Nutella

Gran vassoio di frutta fresca di stagione servita su letto di ghiaccio pilè

La caffetteria/Bar: Caffé espresso, caffè con panna, tisane, liquori.