

Proposta base

Prezzo:130,00€

Aperitivo antipasto a buffet allestito con isole tematiche

Angolo bevande

Cocktail analcolico
cocktail conca d' oro
prosecco
aperol spritz
campari spritz
Hugo
Analcolici in caraffa
Acqua naturale e gassata.

Angolo dei formaggi

Formaggio pecorino varie stagionature accompagnato da mostarde, confetture e frutta secca
Treccione di bufala con pomodorini semisecchi e capperi cucunci
Ricotta di pecora in bellavista con miele filato
Nodini di bufala
Gazpacho con stracciatella di fiordilatte

Angolo dei salumi

Focaccia artigianale con olive, pomodoro pachino e origano
Taglieri di salumi senesi
Prosciutto toscano in morsa
Finger di soppressata con arance e cipolline
Panzanella croccante su pane da 5 kg

Angolo dei fritti

Possibilità di effettuare il fritto in bellavista o servito a passaggio dai camerieri
Fantasia di verdure fresche in pastella
(Anelli di cipolla, zucchine, fiori di zucca, salvia, melanzane)

Maltagliati di pasta all'uovo fritti cacio e pepe
Sfiziosità fritte espresse

Angolo delle bruschette e torte salate

Crostoni e bruschette con salse in boule:
Zucchine e mentuccia, fegatini di pollo e vin santo,
Pomodorini piccanti, pesto di olive nere frantoiane...
Torte salate varie farciture
Bastoncini di verdure in pinzimonio

Angolo degli sfizi (4 scelte)

Possibilità in alcuni casi di preparazione in show-cooking o di effettuare il servizio a passaggio dai camerieri

Mini tartare di manzo con le sue salse
Crostino dorato con uovo di quaglia e tartufo
Bigné salate
Vol auvents al formaggio e zafferano
Involtino di carpaccio di manzo con verdure croccanti
Tronchetti di zucchine con crema di caprino al curry
Finger di pappa al pomodoro
Mille foglie di parmigiana
Sushi toscano con salumi e cremosi al pecorino

Primi piatti (2 a scelta)

Servito a tavola

Fagottino di crespella melanzane e bufala su fonduta di pachino e gelatina di basilico
Ravioli al pecorino con crema di parmigiano allo zafferano e granella di nocciole tostate
Cappelli del prete verdi ripieni di pecorino e fave con pomodoro spadellato e scaglie di grana
Fiocchetti ripieni di gorgonzola su crema di sedano rapa, olio al timo e polvere di prezzemolo
Mezzi paccheri freschi con pomodorini confit, gotino al balsamico e cipolla caramellata
Pici al ragù al ragù di cinta con finocchietto selvatico
Caserecce artigianali al ragù bianco toscano con briciole di pane al profumo di capperi
Maccheroncini al torchio con ragù di anatra al rosmarino
Risotto cacio e pepe con tartufo delle crete senesi
Risotto fiori di zucca e zucchine con mantecatura leggera al taleggio
Risotto al prosecco, parmigiano 24 mesi, salvia e noci arrosto

Risotto al pesto di spinaci e caprino con fiori e pane croccante
Risotto al pomodoro arrostito con crema al basilico e mantecatura al pecorino di fossa

Secondi piatti (1 a scelta accompagnato da 2 contorni)

Brasato di guancia di vitello al rosso di montalcino
Maialino arrosto con la sua salsa
Filetto di maiale panato al cacao amaro con zabaione salato e pomodorini infornati
Filetto di maiale in crosta di sfoglia salata alle erbe e guanciale con bietole saltate
Filetto di maiale panato al sesamo con il suo fondo e brunoise di verdure croccanti
Pancia di maialino cotta a bassa temperatura con salsa di mele e spuma al ginger
Tagliata di manzo nostrale cacio e pepe con olio agli aromi
Tagliata di manzo con funghi e porcini al profumo di nipitella
Filetto di manzo nostrale cbt al chianti e balsamico di modena
Rollè di faraona ripieno di spinaci al lardo di colonnata
Petto d'anatra agli agrumi su crema di baccelli e vaniglia
Torta di patate al latte
Spinacini spadellati al burro
Ratatouille di verdure di stagione
Patate arrosto in ghiotta con guanciale
Misticanza con frutta secca
Sformato di verdure di stagione

Dessert e bevande

Torta nunziale (da concordare)
Assortimento di mignon di pasticceria, finger di dolci monoporzione,
Tagliata di frutta

La cantina

Vino bianco e rosso (da concordare su carta vini)
Acqua naturale e gassata
Spumante
Caffè, liquori e digestivi