

MENÙ essenza mediterranea

Prezzo:90,00€

MENU 2026 Giaimo Catering
Banchetti Nuziali

Un'opzione raffinata e gustosa per il vostro evento
 Accoglienza:
succhi di frutta, acqua minerale,
minispiedini di frutta fresca
 Bouvet: prosecco,
angolo degustazione vini calabresi,
cocktail analcolici

 Angolo dei fritti:

 La Piastra:
 Il Forno:
focaccia al sale,
imbottita di salumi,
sfoglia rustica farcita

 Angolo del Casaro:
bocconcini,
tagliere di formaggi,
pecorino a pasta molle

 Morsa dei salumi:
prosciutto serrese,
capocollo,
soppressa,
salame catenella

 Servizio al tavolo:
insalata di mare,
marinati di spada,
involtino di zucchine con gamberi,
risotto con frutti dello Ionio,
maccheroncini con salsa ai porcini,
orata in crosta di patate

 Gran Buffet di Dolci e bollicine:
torta nuziale,
pasticceria mignon,

frutta a melange,
angolo bar con caffè e digestivi

Bevande incluse:
spumante Brut DOCG, selezione di vini, passiti, acqua minerale e bibite

MENÙ gourmet (€100,00 a persona)
Un’esperienza culinaria di livello superiore
Accoglienza: succhi di frutta,
acqua minerale,
minispiedini di frutta fresca

Bouvet: prosecco,
cocktail analcolici
Aperitivo a buffet: gonfietti alle erbe fini,
zeppoline alla ‘nduja,
verdure in tempura,
baccalà in pasta cresciuta

La Piastra:
minispiedini di carne e pesce

Il Forno:
focaccia al sale marino,
imbottita di salumi,
sfoglia rustica farcita,
quiche ai formaggi

Angolo del Casaro: ciliegine di latte,
tagliere di formaggi,
pecorino in grana e pasta molle,
forma di grana decorata

Morsa dei Salumi:
prosciutto serrese,
soppressa,
salame catenella

Il Pescatore:
caddara di polpo con salse verdi,
marinati di salmone,
spada,
pesce azzurro,
involtini di zucchine con gamberetti

Servizio al tavolo:
risotto con misto crostacei,
tagliolini con speck e punte di asparago,

trancetto di spada con pan saporito e granella di pistacchio

Gran Buffet di Dolci:
torta nuziale,
pasticceria mignon,
frutta a melange,
angolo bar con caffè e digestivi

Bevande incluse:
spumante Brut DOCG, selezione di vini, passiti, acqua minerale e bibite

MENÙ ROYAL (€110,00 a persona)
L'eccellenza della cucina per il vostro giorno speciale

Accoglienza: succhi di frutta,
acqua minerale,
minispiedini di frutta fresca

Bouvet:
prosecco,
angolo degustazione vini calabresi,
cocktail analcolici
spritz&love

Aperitivo a buffet:
gonfietti alle erbe fini,
zeppoline alla 'nduja,
gambero in pastella,
striscioline di baccalà,
verdure di stagione in tempura

La Piastra:
minispiedini di carne e pesce,
spiedini di formaggi e verdure

Il Forno:
focaccia al sale, imbottita di salumi,
sfoglia rustica farcita, quiche ai formaggi, pizza bianca ai porcini

Angolo del Casaro:
mozzarella filante preparata al momento, treccine, bocconcini, tagliere di formaggi,
pecorino in grana e pasta molle, caciocavallo silano,
forma di grana decorata

Morsa dei Salumi:
prosciutto serrese, capocollo, soppressa,
salame catenella

Il Pescatore:
polpo con salse verdi, marinati di salmone,
spada, pesce azzurro, involtini di zucchine con gamberetti,
gamberetti marinati

Servizio al tavolo:
ravioloni con ripieno di scampi e salsa confit di pomodorino giallo e rosso,
maccheroncini con battuto di mare,
cernia al forno con condimento mediterraneo
(oppure filetto di pesce fresco secondo il pescato con condimento a scelta: alla portoghese, alla Cipriani, al pan saporito con erbette e pachino),
insalatina misto foglia (oppure insalata esotica, spinaci all'uvetta, mosaico di verdure grigliate)

Gran Buffet di Dolci:
torta nuziale, torte assortite,
pasticceria mignon,
frutta a melange,
angolo bar con caffè e digestivi

Bevande incluse: spumante Brut DOCG, selezione di vini, passiti, acqua minerale e bibite