



## 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

# Castello Gallelli

---

☐☐ 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 erbe 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