

Menù pesce a buffet

Aperitivo di benvenuto

Antipasti a buffet

Angolo del Pescatore: Alici marinate su crostino trapanese, Sarde a beccafico, Cornetti di salmone con crema di formaggio e erbe aromatiche, Polpette di pesce, Bocconcino di fico con ricotta e tonno, Insalata di Frutta e Gamberetti, Pesce in agrodolce, Caponata di Pesce, Tortino di pesce, Insalatina di mare con olive e patate.

Postazione: Polpo Bollito

Postazione: Frittura di Paranza, Panelle al nero di seppia.

Angolo dei Marinati: Ostriche, Fasolari, Cannolicchi, Bruschette con ricci, Tartare di pesce spada, e tonno

Postazione Griglia: Rosticini di pesce e tentacoli di polpo

Primi piatti

Busiata nera con pesto di pistacchi, gamberoni e vongole

Ravioli ripieni di cernia con salsa ai crostacei e pesto di rucola

Secondi piatti

Millefogli di ricciola con purè di patate, zucchine su letto di crema di piselli

Gamberoni Gratinati

Bauletto di verdure grigliate.

Dessert e bevande

Torta nuziale, Pasticceria mignon, Composè di frutta, semifreddi,

Varietà di torte.

Postazione: Cannoli riempiti al momento.

Angolo Bar (Caffè, Amari,Liquori)

Acqua minerale,

Vino Bianco, Spumante