



Menù Acqua Marina

Antipasti a buffet

Prosecco D.O.C, cocktail fruttati alcolici e analcolici, forma di Grana Padano scavata con tocchetti di formaggio e miele

dell'Etna, intagliate di frutta con spiedini esotici, mini rustici, anelli di cipolla, verdure pastellate, arancinetti misti, spiedini di caprese, siciliane mignon, olive ascolane, tartine fantasia, mozzarelline panate.

Finger food assortito: caponatina, tocchetti di parmigiana, rotolino di cotto e formaggio su letto di cous-cous,

bresaola con philadelphia al pistacchio, tocchetti di melone cantalupo con crudo e rughetta, rollé di melanzana e

zucchina farcita, pomodorini confit, dadini di mortadella bolognese, insalatina di calamaretti e frutta esotica,

gamberetti in salsa rosa su insalata ricciolina, bocconcini di spada alle mandorle, fritturina dello Jonio, straccetti di

salmone al profumo di basilico

Primi piatti

Composé Mediterraneo: fagottino di salmone farcito con patate allo zafferano e gamberetti, petali di pesce spada e perle di Cantalupo

Insalatina di calamari e polpo al limone

Secondi piatti

Chicchi di Carnaroli in vellutata d'aragosta, con quadrucci di pesce spada, pomodorino e mentuccia

Trucioli di pasta fresca al Pesto di Sicilia

Barchetta di bamboo con filetto di spigola in panatura di zucchine

Fagottino di Pesce Spada ai pinoli e uvetta

Gamberoni al gratin in salsa citronette

Tortino di puré fascettato alle zucchine

Dessert

Airone Banqueting Hotel

Gran Buffet di dolci: Pasticceria mignon assortita, profiteroles, mousse alla frutta e al cioccolato, bavaresi, babà al rhum, tagliate di frutta, cassata siciliana, cheesecake, setteveli al cioccolato, naked al pistacchio, torta tiramisù, torte alla frutta

Torta nuziale