Buffet
Autunno – Inverno 2019/2020

Prosciutto crudo San Daniele al coltello
La Nostra carne salada
Il nostro lonzino alla barbabietola marinato allo zenzero
Finissima di vitello ai peperoni dolci
Strudel fantasia ai carciofi
Torta salata alla robiola, speck e funghi trifolati
Robioline croccanti al bacon
Frittatina morbida ai porcini e Bagoss
Mozzarelle di bufala campana
Il Nostro salmone affumicato
Carpaccio di pesce spada con pomodorini e bottarga di muggine
Insalata di seppie con pomodorini e zucchine
Insalata di polipo e patate
Sformatino di merluzzo alla panura
Zuppetta di frutti di mare
Parmigiana di melanzane
Gamberi e capesante al gratin
***

1 Primi piatti *** *1 Secondo piatto con contorno* *** *Torta* *Costo per persona:* *€50,00*	*1 Primi piatti* *** *Scelta dei secondi piatti* *** *Torta* *Costo per persona:* *€55,00*	*1 Primi piatti* *** *1 Secondo piatto di carne* *** *Buffet dei dessert (Fragole, ananas, frutta in Bellavista, gelato e mandorlati fatti in casa)* *Costo per persona:* *€55,00*	*1 Primi piatti* *** *Scelta dei secondi piatti* *** *Buffet dei dessert (fragole, ananas, frutta in Bellavista, gelato e mandorlati fatti in casa)* *Costo per persona:* *€60,00*

Eventuale Aperitivo di accoglienza:
Salame e grana
Metodo Classico e Cocktail alla frutta

€ 5,00

N.B.: Esclusi i Vini per accompagnamento dessert.
I nostri prezzi sono netti e da intendersi non soggetti ad applicazione di sconti e/o convenzioni
Le composizioni floreali dovranno essere lasciate integre, in caso contrario verranno addebitate
I bambini fino a 10 anni pagano la metà
Eventuali aggiunte al presente menù verranno calcolate a parte