

# **Buffet**

## **Primavera – Estate 2020**

*Prosciutto crudo San Daniele al coltello*  
*Salame nostrano*  
*La Nostra carne salada*  
*Strudel di pasta sfoglia con porcini, ricotta, speck e spinaci*  
*La nostra lonza marinata al Rosé con olio Evo e rosmarino*  
*Cestino di pasta fillo con insalata di finocchio, asparagi e San daniele croccante*  
*Bruschetta di pane pugliese con salsiccia, tomino e zucchine*  
*Treccia di bufala campana*  
*Quiche Lorraine*  
*Terrina di salmone e spada con ratatouille di verdure*  
*Insalata di seppie con pomodorini e zucchine*  
*Insalata di polipo con patate*  
*Insalata di merluzzo in carpione*  
*Il nostro salmone affumicato*  
*Carpaccio di tonno marinato con zenzero*  
*Capesante al gratin*  
*Gamberi spadellati alle erbe fini*

\*\*\*

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

### **Eventuale Aperitivo di accoglienza:**

*Salame e grana*  
*Metodo Classico e Cocktail alla frutta*

**Costo per persona € 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*