

# Buffet

## Autunno – Inverno 2021/2022

### Aperitivo di accoglienza:

Salame e grana  
Olive all'ascolana

\*\*\*

Prosciutto crudo San Daniele al coltello  
 Pomodori confit con stracciatella  
 La Nostra carne salada con aceto di lampone e ananas  
 Lonzino affumicato con ciliegie di mostarda  
 Torte salate assortite  
 Cestini di pasta fillo con fonduta tartufata  
 Il pesce spada marinato con agrumi e barbabietola  
 Fritto non fritto di tonno ai sapori mediterranei  
 Insalata di piovra e patate  
 Insalata tiepida di mazzancolle, calamari, pomodorini e olive  
 Il Nostro salmone marinato al caffè e pepe rosa  
 Lumache in umido con spinaci e parmigiano  
 Zuppa di frutti di mare  
 Tagliere di verdure alla griglia assortite  
 Merluzzo in carpione con verdure  
 Capesante al gratin

\*\*\*

Buffet ***	Buffet ***	Buffet ***	Buffet ***	Buffet ***	Buffet ***
Torta cerimonia	1 Primi piatto ***	1 Primo Piatto ***	Buffet dei dessert (fragole, ananas, frutta in Bellavista, gelato artigianale, mandorlati fatti in casa)	1 Primi piatto ***	1 Primi piatto ***
	Torta cerimonia	1 secondo piatto con contorno ***	Torta cerimonia	Buffet dei dessert (fragole, ananas, frutta in Bellavista, gelato artigianale, mandorlati fatti in casa) **	1 secondo piatto con contorno ***
Costo per persona: €50,00	Costo per persona: €55,00	Costo per persona: €65,00	Costo per persona: €55,00	Torta cerimonia Costo per persona: €60,00	Buffet dei dessert (fragole, ananas, frutta in Bellavista, gelato artigianale, mandorlati fatti in casa) **
					Torta cerimonia Costo per persona: €70,00

N.B.: 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