

C&C Catering Events



Proposta d'ordine del

Location:

Cliente:

Evento:

pax:

La Cena di Gala – in composizione libera:

Aperitivo di benvenuto

Crema di lenticchie con sbriciolato di erborinato

Sciarpa di zuccina con caprino salmone e le sue uova

Mousse di parmigiano con Fondo di balsamico

Tentacoli di polipo arrostiti con menta

Involentino di San Daniele con prugna disidratata

Tartara di gambero rosso di Mazzara con petalo di fragola

Schiacciata di patate e foglie di tartufo umbro con il suo olio

Uovo cotto in camicia con guanciale croccante di maialino senese

Tartara di chianina con quenelle di senape il chicchi

Trito di porcini al prezzemolo con fondo di fonduta d'alpe

In accompagnamento

Falanghina doc

Mionetto valdobbiadene couvé

Analcolici alla frutta fresca



Opzione 1 - Silver solution: un primo, un secondo e un dolce a scelta

PRIMI

Foglie di ulivo con pesto delicato di pomodori secchi e pescatrice

Fagottino di crespelle melanzane, ricotta e prosciutto stracotto con coulis di pomodori e basilico fritto

Paccheri ripieni con verdure e ricotta di capra e ciuffo croccante dell'orto

Lasagnetta in cocotte con ricotta di bufala pinoli tostati e porcini

Superfino con lime e rosmarino

Il carnaroli con i porcini in foglia e le noci

Risotto con asparagi e gamberi rossi



SECONDI

Guancetta di vitello arrostita lentamente all'Amarone Valpolicella servita e soffice crema di patate al timo

Tagliata di manzo su misticanza di foglioline e parmigiano

Culatello cotto a bassa temperatura con mele e noci al miele

Turbante di spigola con gamberone su tortino di pommè

Lingotto di salmone in pasta Kataifi su crema di crescenza e pistacchi

Filetto di ombrina in crosta rustica di pane su pestato di fave all'olio di frantoio

Dadolata di melanzane al pane con cuore di pomodoro al basilico

Parmigiana di zucchine e taleggio con spunti di menta fresca

DESSERT

Crema catalana con fragole ricoperta di cioccolato

Mousse di ananas con caramello e rum

Cannolo scomposto alla ricotta e canditi

Millefoglie con frutta fresca



Opzione 2 - Gold solution: due primi, un secondo e un dolce a scelta

PRIMI

Risotto al mascarpone con note di salmone e le sue uova

L'Arborio con gorgonzola, nocciole e pere Williams

Risotto con asparagetti di mare, seppie e ostriche al profumo di confettura all'arancia

Tortelli neri con cuore di salmone su emulsione di buratta e nodo di cipollina

Panserotti di burrata con ragù di astice e capperi

Chitarra rotta con tentacoli di totano al San Marzano

SECONDI

Filetto di manzo al lardo e misticanza di indivia verde appena scottata e filo di miele

Tagliata di manzo su misticanza di foglioline e parmigiano

Tentacoli di polpo piastrati su crema di scarole e patate alla colatura di alici

Guazzetto di scorfano con pomodorini e basilico e pioggia di cipolle dolci croccantissime

Trancio di Ricciola con crosta di papavero e pettinata di pomodoro

Burger di quinoa su fonduta di formaggi

Arrosto di Seisan con crema ai funghi

Chips di tempeh con crema di patate e lime



DESSERT

Budino di cioccolato con crema all'arancia

Cheese cake con ristretto di confettura alle ciliegie

Babà con passito di Pantelleria ristretto

Delizia di sfoglia con crema chantilly e frutti di bosco

Spuma di mascarpone con fondo di caffè e foglia di cioccolato fondente

In accompagnamento

Falanghina del beneventano doc

Aglianico rosso

Mionetto valdobbadiene couvé

Analcolici alla frutta fresca Caffetteria

Inclusi in proposta :

Personale

1 direttore servizio

Team cuochi

camerieri 1 a 15/18 presenze

Logistica e trasporto

Mice en place gamma silver

NB. OGNI PROPOSTA FA RIFERIMENTO AL FILE DI PRESENTAZIONE DELLE STRUTTURE BinB e VIENE QUOTATA SULLA BASE DEL NUMERO DI PERSONE PER CUI SI RICHIEDE IL PREVENTIVO