

Menù



F. Events

WEDDINGS AND EVENTS IN ITALY



C&C Catering and Banqueting

Menù Cocktail

Cocktail Elegance

Il Salato

Tartare di Gambero rosso di Mazara con petalo di fragola
Ostrica con finger lime e foglia di mini prezzemolo
Pinzimonio in cubetti con salsa yogurt
Tentacoli di Polipo arrostiti con menta piperina
Cannellini cotti alla creta e Cozze rosse
Tocco di Tonno leggermente marinato con salsa Teriaki
Cucchiaino di Camembert e marmellata di pomodorini
Caramella di Carpaccio farcito con caprino, rucola e lime su cucchiaino
Sezione di pan brioche con paté de Foie Gras
Papion di sfoglia con sciarpa di Serrano
Mazzancolle bardate con sesamo bianco
Battuta di Filetto su tuorlo, con sale nero e chicchi di senape
Passaggio di Risotto con parmigiano, pere e Maggiorana

Il Dolce

Mini cilindro di cheesecake
Cubi di cheesecake
Sfera di crema al pistacchio
Cialda di cioccolato con cuore di spuma mascarpone e lampone
Carpaccio di ananas allo Zacapa e tabacco

Cocktail Plus

Crema di lentichie con sbriciolato di erborinato
Sciarpa di zuccina con caprino, salmone e le sue uova
Insalatina di seppia e arancia
Sgombro all'olio con sedano e carote
Focaccine alla mediterranea
Croissant integrali farciti con pancetta e pollo
Mousse di parmigiano con fondo di balsamico
Scaglia di Bitto con marmellata di fichi
Cialda con salmone e mango
Tentacoli di polipo arrostiti con menta
Involtino di San Daniele con prugna disidratata
Piccoli club sandwich alle verdure
Uovo cotto in camicia con guancialetto croccante di Maialino Senese
Tartare di Chianina con Quenelle di senape in chicchi
Trito di porcini al prezzemolo con fondo di fonduta d'Alpe

In accompagnamento

Aperol Spritz
Falanghina DOC
Mionetto Valdobbiadene couv e
Analcolici alla frutta fresca

Cocktail Silver

Caprese con treccia e olive nere infornate in tumbler
Pinzimonio con salsa yogurt
Insalatina di seppia e arancia rossa dell'Etna
Piccoli calzoni alla Partenope
Sgombro all'olio con sedano e carote
Focaccine e croissant integrali farciti
Cous cous alla siciliana con verdure
Insalata di riso selvatico con gamberi
Brisè con spuma di tonno e olive
Involtino di carpaccio con rucola e grana
Mezza sfera di tonno con finocchietto su crostino dorato
Mistica di carni bianche con verdure e maionese all'olio d'oliva toscano

In accompagnamento

Aperol Spritz
Falanghina DOC
Mionetto Valdobbiadene couvé
Analcolici alla frutta fresca

Cocktail Basic

Triangoli di gastronomico con stracotto e pomodoro
Scaglie di grana e gherigli di noce
Spada fumé con cuore di crescenza e cipollina
Crostino croccante con crema di ceci e baccalà croccante
Piccole pizzette e panzerotti alla partenopea
Gocce al latte con verdure grigliate e formaggio
Cestino di brisé con mousse di caprino e nduja di Spilinga

In accompagnamento

Aperol Spritz
Falanghina DOC
Mionetto Valdobbiadene couvé
Analcolici alla frutta fresca

Cocktail Dolcezza

Spuma di mascarpone con fondo di maron giace
Tiramisù con fondo di cioccolato
Crema catalana con fragole ricoperte di cioccolato
Mousse di ananas con caramello e rum
Tiramisù al cioccolato bianco ginseng e amaretti
Salsa allo yogurt con fondo di fragole
Bavarese al pistacchio su frolla
Frutta fresca in composizione zen

In accompagnamento

Aperol Spritz
Falanghina DOC
Mionetto Valdobbiadene couvé
Analcolici alla frutta fresca