

Menù



F. Events

WEDDINGS AND EVENTS IN ITALY



C&C Catering and Banqueting

Menù "Extra"

Extra isole salate

L'angolo delle tartare

Dal mare

Salmone selvatico norvegese con
accompagnamento di fragole
Tonno rosso con olio, pepe e limone
Spigola del mediterraneo con aneto e olive nere
Gambero rosso di Mazara con il mulino di pepe
bianco
Scampi marinati al pepe rosa

Dalla terra

Tartara di chianina con capperi, prezzemolo e
cipolle di Tropea
Tartara di verdura in agrodolce,
il tutto accompagnato da crostini fragranti di
francesizzo fresco

Le crudità di mare

Cannolicchi
Cozze rosse pelose
Scampi
Gamberoni
Coquillage
Fines de Claire
Bartegna
Il tutto accompagnato da sali particolari, agrumi
selezionati
In abbinamento lo champagne Perrier- Jouët

La pizza frita e i panzerotti

Pizza farcita al momento e frita nell'olio
bollente
Panzerottini alla mediterranea

Il casaro e le mozzarelle filate

La produzione della mozzarella avviene in modo
artigianale seguendo la mozzatura a mano per
mantenere inalterato il gusto. Tutto davanti ai
vostri occhi

La doppia piastra

Di terra

Piccoli rosticini abruzzesi
Spiedone con tocchetti di coppa avvolta nella
pancetta
Tocchetti di contro filetto di manzo alle erbe
Polletto ruspante con rosmarino

Di mare

Spada e tonno con spruzzata di citronette al
prezzemolo
Seppia e tentacoli di polpo
Tranci di pescato mediterraneo

Il pescatore

Pesce alla griglia a scelta tra:
Tonno pinna gialla
Pesce azzurro
Crostacei

Il sushi o sashimi

Futomaki
Hosomaki
Temaki
Uramaki
Nigirizushi
Sashimi di salmone
Sashimi di gambero
Sashimi di tonno
Sashimi di sgombro
In accompagnamento birra Sapporo e ashai,
sake e the verde

Fifth Avenue

Barchette di fish and chips
Club sandwich con salumi e salmone
Croissant salati integrali vari gusti
Mini baguette di roast beef e salsa gravy
Cesar salad
Sacchetto di patatine fritte
Salse in accompagnamento

Sapori Tex – Mex

Fajitas di pollo e verdure grigliate
Tacos di manzo e salsa tex-max
Zuppa di fagioli neri messicani
Nachos fritti con formaggio fuso
Burritos di pollo e peperoni
In accompagnamento salsa guacamole

L'angolo Manhattan

Mini hamburger piastrati al momento con
panini al sesamo
Little hot-dog
Crocchette di patate
Alette di pollo fritte
Nuggets
Salse in accompagnamento

Padellone a vista

Pepata di cozze
Oppure Paella con pesce e verdure

Brasserie

Bocconcini di salmone all'arancia e alla soia
Filetto di suino nero all'aceto balsamico e curry

Tutti i prezzi sopra esposti si intendono iva esclusa 10%.

Wedding cake

A piani

Farcitura e decorazioni a scelta degli sposi

Millefoglie in showcooking

Composta dagli sposi al momento di fronte agli invitati, aiutati dagli chef.

Extra isole dolci

Buffet dei dolci e frutta

Dolcetti finger al cucchiaino mousse e semifreddi
Dolci tradizionali e croccanti
Frutta in composizione

Carretto dei gelati

Carretto anni '70 classico
Gelato sei gusti a scelta
Coppette e coni

L'angolo siciliano

Cannolo siciliano con ricotta di pecora e granella di pistacchio riempiti a vista dallo chef
Bigné siciliani all'olio di oliva con ricotta di capra e gocce di cioccolato
Granite al limone e fragola
Pasticceria mignon alla mandorla

Sapori da Parigi

Macarons variopinti
Tart tatin alla pesca
Crepes alla nutella o alla marmellata di arancia e grand marnier preparate a vista dallo chef
Eclair al cioccolato e vaniglia

I frutti di Amalfi

Frutta ripiena di gelato al suo stesso gusto 4/5 tipi secondo disponibilità serviti a passaggio

Tutti i prezzi sopra esposti si intendono iva esclusa 10%.

Extra beverage

Beer Bar

Bancone in legno, con la scritta BEER BAR, dotato di due spillatori.

È possibile scegliere un unico tipo di birra oppure due diversi

Birra a scelta tra:

Leffe – Beck's – Franziskaner

Open bar

Miscelati

Rhum e coca

Gin e vodka lemon o redbull o tonica

Aperol spritz

Sbagliato

Miscelati e pestati

Ai cocktail miscelati si aggiungono

Mojito

Caipirinha

Cuba libre

Moscow mule

Barman Flyer

Oltre ai cocktail, un vero e proprio show

Bacco e tabacco

Sigari Montecristo, Romeo e Giulietta, Hawana, Cohiba,

Partagas Coronas, Trinidad

Accompagnati da Rum pregiati: Zacapa, Caroni, rum agricoli

Calvados e una selezione di cioccolato e frutta disidratata

Cantine Extra Quality

TENUTE VILLA WALTER FONTANA

“MEMORE” Chardonnay e Sauvignon Blanc

“LEGAME” Valtellina rosso DOC

“RITUALE” Nebbiolo Alpi Retiche IGT

“UNIONE” Brut millesimato metodo classico Rosé

Nb: Possibilità di quotare separatamente le singole etichette

Angolo Degustazione

Scoprire il vino e i suoi paesaggi: per coloro che ritengono che il vino

valga un momento del proprio evento.

Postazione arredata con botti e articoli personalizzati,

nella quale i protagonisti sono i vini a marchio Villa Walter Fontana che provengono dalle più rinomate vigne valtelinesi, da cui si ottengono vini fini e complessi.

Un sommelier vi guiderà nella degustazione.

Tutti i prezzi sopra esposti si intendono iva esclusa 10%.