

Menù



F. Events

WEDDINGS AND EVENTS IN ITALY



C&C Catering and Banqueting

Menù "Fashion"

Aperitivo

Finger food a braccio

Tartare di gambero rosso di Mazara con petalo di fragola
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 patè de foie grass
Papion di sfoglia con sciarpa di serrano
Mazzancolle bardate con sesamo bianco
Battuta di filetto su tuorlo con sale nero e chicchi di senape
Sablè con zola e fico secco idratato al rum

Le chicche "un'isola a scelta inclusa"

La luganega di Viganò con crostoni di segale e confettura spalmata a vista
L'ostricarco selezione di ostriche con abbinamenti particolari
Il polipo "cuottu" con taglio a vista e spremuta di agrumi
La Braceria di carne con Tomahawk di Angus alle erbe aromatiche con cottura e taglio a vista
La braceria di mare con un pesce a seconda del pescato "ricciola, tonno, spada, ecc." con cottura e taglio a vista
La frittura di alici con limoni di sorrento
Le Tartare al cucchiaino, realizzazione di tartare a vista mare e monti

Servizio al tavolo

due primi piatti e un secondo a scelta

I primi

I risotti

Carnaroli con crorofilla di prezzemolo, vongole e profumo di lime
Risotto mantecato con melograno e petto di faraona
Risotto fragole e cartizze in cestino di sfoglia
Risotto mantecato lime e rosmarino
Acquerello con aroma di tartufo e parmigiano
Risotto con verde di zucchine e scampi
Vialone con nocciole, mascarpone e salmone selvatico

Le paste

Panserotti di burrata con ragù di polipo e capperi
Tortelli pieni di burrata su coulis di pomodoro fresco e foglie di basilico fritto
Trofiette con olive, pomodorino, capperi, riccioli di pecorino, porro e basilico croccante
Chitarra rotta con tentacoli di totano al San Marzano
Cavatelli al pomodoro fresco con melanzane violetta e ricotta
Paccheri con rana pescatrice e pomodorini gialli del vesuvio
Mezze maniche funghi e gambero viola

I secondi

La carne

Guancetta cbt e zuppetta di verdure vapore

Guancetta di vitello arrostita nell'Amarone della Valpolicella adagiato su un cespuglio di cavolo cappuccio caramellato e chips di carciofi

Tagliata di manzo su misticanza di foglioline e parmigiano

Filetto di maialino in salsa gravy con millefoglie di patate sbriciolato di nocciole e foglioline verdi

Culatello cotto a bassa temperatura con patate paesane e cipollotti agrodolci

Il pesce

Spigola arrotolata in pasta fillo con sifonato al pecorino

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

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 croccantissime

Rombo con spuma di patate con polvere di liquirizia

Buffet di dolci e frutta fresca

Dolcetti finger al cucchiaino mousse e semifreddi

Dolci tradizionali e croccanti

Frutta in composizione

Torta wedding cake

Caffetteria e amari

La cantina

Vini rossi

Nebbiolo delle langhe

Barbera D'asti

Shiraz Sicilia igp

Aglianico Le Vignole

Vini bianchi

Pinot grigio doc

Falanghina Le Vignole

Prosecco

Falanghina extra Dry

Acqua naturale e gasata

Succo di frutta arancia e ananas