

# Menù



*F. Events*

---

WEDDINGS AND EVENTS IN ITALY



C&C Catering and Banqueting

# Menù Lunch/Dinner

## **Menù Stuzzico**

### **Il Caldo**

Rustiche di verdure e parmigiano  
Quiche al salmone e rucola Piccoli arancini Milano

### **Le Focacce & i Panini**

La Campagnola, focaccia con verdure grigliate e toma  
Il Mediterraneo, con filetti di sgombro e pomodori secchi  
Il Campano, con mozzarella e pomodoro  
Focaccia Rustica con pancetta, pollo e maionese di olive  
Club Sandwich con cotto affumicato

### **L'Angolo del Formaggio**

Canestrato, Pecorino nero laziale, Caciocavallo podalico, Pecorino del Poro, Treccia.  
Accompagnati da pane e marmellate

### **I Dolci**

Millefoglie con fragole  
Tiramisù con cuore di cioccolato  
Spiedini di frutta

### **I Drink**

Falanghina del Beneventano  
Prosecco millesimo di Conegliano couvé  
Analcolici alla frutta fresca e succhi

Caffetteria

### **In accompagnamento :**

Falanghina del Beneventano  
Aglanico rosso  
Prosecco millesimo di Conegliano couvé  
Analcolici alla frutta fresca

## **Menù Business**

### **La Gastronomia**

Mistica di carni bianche con verdure e maionese all'olio d'oliva toscano  
Insalatina di polipo e patate  
Focaccine alla Partenope  
Croissant integrali farciti

### **L'angolo del Formaggio**

Canestrato, Pecorino nero laziale, Caciocavallo podolico,  
Pecorino del Poro, Treccia, Parmigiano in scaglie con le noci.  
Accompagnati da pane e marmellate.

### **I Primi Piatti**

Crespelle con porcini e Casera  
Millefoglie di zucchine e parmigiano

### **Il Secondo**

Arrosto di Vitello con verdure in caponata  
Patate novelle alle erbe odorose

### **I Vegetariani e le Insalate**

Verdure grigliate con menta fresca  
Insalata Nizzarda con tonno e pollo  
Patate novelle alle erbe odorose  
Torta di patate con formaggi

### **I Dessert**

Spiedini di frutta  
Spuma di Mascarpone con fondo di Marron Glacé  
Mousse di Cioccolato e Fragole  
Profiterol al Cioccolato bianco

### **Drink**

Falanghina del Beneventano  
Aglanico del Vulture  
Prosecco millesimo di Conegliano couvé  
Analcolici alla frutta fresca & Succhi

Caffetteria

### **In accompagnamento :**

Falanghina del Beneventano  
Aglanico rosso  
Prosecco millesimo di Conegliano couvé  
Analcolici alla frutta fresca

## **Menù Classic**

### ***Gli Angoli Particolari***

Canestrato, Pecorino nero laziale, Caciocavallo podolico,  
Pecorino del Poro, Treccia,  
Parmigiano in scaglie con le noci  
Accompagnati da pane e marmellate.  
Angolo della gastronomia e delle frittiture croccanti  
Angolo con selezione di verdure grigliate e in pinzimonio con salse in accompagnamento

### ***I Primi Piatti***

Crespelle con patate e Luganega con gocce di Olio al Tartufo  
Risotto espresso con asparagi e gamberi rossi  
I Secondi con Contorno  
Filettino di Senese bardato con patate al rosmarino  
Ombrina al vapore con capatina di verdure palermitane

### ***Dessert***

Crema Catalana con Fragole ricoperte di Cioccolato  
Mousse di Ananas con Caramello e Rum  
Cheesecake con Confettura di Fragole di nostra produzione  
Frutta fresca

### ***Drink***

Falanghina del Beneventano  
Aglianico del Vulture  
Prosecco millesimo di Conegliano couvé  
Analcolici alla frutta fresca & Succhi

Caffetteria

### **In accompagnamento :**

Falanghina del Beneventano  
Aglianico rosso  
Prosecco millesimo di Conegliano couvé  
Analcolici alla frutta fresca

## **Buffet con isole tematiche**

### ***“Il Buon Italiano”***

#### ***Il Nord***

I 4 DOP Zola, Bagos, Taleggio e Quartirolo,  
La Spuma di Zafferano, gli Sciatt, l'insalata di nervetti  
Le Polpette al Sugo, irresistibili prelibatezze dal piacere tutto italiano

#### ***Il Centro d'Italia***

Crudo con lo Gnocco Fritto Emiliano  
La Panzanella  
Cuoppo Napoletano e le Olive Ascolane  
Cannoli di Pecorino Romano

#### ***L'estremo Sud & Le Isole***

Friselle e crostini ai freschi sapori  
Verdure all'olio  
Bicchierino di Favino e Cicoria  
Formaggi tipici come la Giuncata, la Scamorza, il Caciocavallo, il Pecorino del Poro  
Pitte farcite con friarielli, peperoni e melanzane  
Mozzarella di Bufala con olive infornate  
Caponata fresca con menta e pinoli

#### ***L'angolo della Pasta***

Gnocchetti con pesto, pomodorini e melanzane  
Crespelle con Stracotto di Prosciutto e Caciotta d'Alpe  
Risotto zafferano e asparagi

#### ***Il Buffet dei Dolci***

Tiramisù al Cioccolato bianco Ginseng e Amaretti  
Salsa allo Yogurt con fondo di Fragole  
Bavarese al Pistacchio su frolla  
Frutta fresca in composizione zen  
Meringa morbida con Crema al Limone

Caffetteria

### **In accompagnamento :**

Falanghina del Beneventano  
Aglianico rosso  
Prosecco millesimo di Conegliano couvé  
Analcolici alla frutta fresca

## *Servizi Extra*

### *Aperitivo Entré Pre Servizio*

+ € 5,00 p.p.

### *Aperitivo a Passaggio*

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

Involto di San Daniele con Prugna disidratata

Uovo cotto in camicia con Guancia 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 couvé

Analcolici alla frutta fresca

#### **Tutti i servizi sono corredati di:**

Maitre di Sala & Camerieri di servizio

#### **Allestimenti inclusi:**

Tovagliati Bianco o Avorio

Allestimenti di servizio con tavoli d'appoggio

Posateria Pinti Acciaio Bicchieri Vetro Line Plus