

Menù



F. Events

WEDDINGS AND EVENTS IN ITALY



C&C Catering and Banqueting

Menù Party

Aperitivo isole e rinforzo con servizio all'americana

Dal coltello alla fetta

Salumi

Il prosciutto alla morsa doppia corona Parma
La coppa piacentina DOP del consorzio
Salame di Baganza e finocchiona al coltello
Giro di salame d'oca e di cinghiale
La 'nduja e il lardo da spalmare su crostoni rustici di pane grano duro

Formaggi

Murazzano dop con confettura di pere
Gorgonzola del consorzio con accompagnamento di steli di sedano e noci
Granapadano in scaglie
Pecorino al pepe e alle erbe
Treccia di bufala con pomodorini

Finger food

Uovo cotto in camicia con guanciale croccante
Tartara di chianina con quenelle di senape il chicchi
Vitello tonnato rivisitato con stecco e olive nere
Mousse di tonno con frutto di capperi su tondino di brisé
Spada fumé con cuore di crescenza e cipollina
Crema di ceci e baccalà croccante
Cestino di brisé con mousse di caprino e nduja di Spilinga
Tartara di gambero rosso con petalo di fragola
Crema di zucca con gamberone e sciarpa di lardo piastrato
Patata ripiena con pancetta e scamorza su terra di olive
Spuma di salmone al timo con ribes

Rinforzo

Primo piatto: uno a scelta

Saccottino di crespella con prosciutto stracotto e melanzane
Lasagnetta con porcini e noci
Fagottini di crêpes ai funghi porcini
Fagottino di ricotta ed erbe su coulis di pomodoro fresco
Lasagna all'emiliana
Crêpes agli asparagi
Crespelline di radicchio rosso e speck
Paccheri farciti con patate e spigola

Torta dell'evento da quotare a parte

In accompagnamento

Acqua naturale e gasata
Falanghina del beneventano
Aglanico rosso
Prosecco millesimo di Conegliano couvé
Analcolici alla frutta fresca

Open bar:

2 cocktail per persona
Analcolici illimitati
3 ore servizio

Arredi inclusi: tavoli e sedute per tutti (senza mise en place);
allestimenti buffet; posateria pinti italia acciaio; bicchieri vetro line plus

Personale di servizio: camerieri, direttore servizio