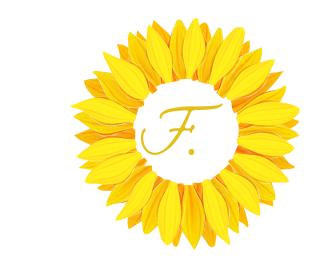
Menù



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 cappero 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

Cestino di brisé con mousse di caprino e nduja d 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 crèpes ai funghi porcini

Fagottino di ricotta ed erbette su coulis di pomodoro fresco

Lasagna all'emiliana Crèpes 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
Aglianico 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