

Menù



F. Events

WEDDINGS AND EVENTS IN ITALY



C&C Catering and Banqueting

Menù buffet Italia

Aperitivo a Passaggio

Uovo cotto in camicia con guanciale croccante
Mousse di tonno con frutto di capperi su tondino di brisé
Piccolo flan di broccoli e speck
Patata ripiena con pancetta e scamorza su terra di olive
Spuma di salmone al timo con ribes
Rotelline di sfoglia con prosciutto cotto e galbanino

In accompagnamento

Aperol Spritz
Prosecco millesimo di Conegliano cuvee
Analcolici alla frutta fresca
Bibite coca cola fanta e sprite
Acqua naturale e gasata

Aperitivo isole e rinforzo con servizio all'americana

Dal coltello alla fetta

I salumi

Il prosciutto doppia corona Parma
Lo speck della Valtellina con le mele in pastella fritte
Salame di Baganza e Strolghino
Grissini rustici avvolti da culatello

I formaggi

Grana padano in scaglie
Caciotta alla paglia e fieno e pecorino Laziale con buccia nera
Muffin con zola con gheriglio di noci
Ciliegine di bufala con pomodorini e basilico

Finger food buffet

Brezzel con speck e Fontina
Croissant salato con Burro e Salmone
Focaccina con verdure Grigliate
Piccole polpettine di patate e zucchine
Mini bocconcini colorati con pomodoro e mozzarella
Hot dog con le sue salse
Piccoli Panzerotti
Nuggets con Salse in Accompagnamento
Mini hamburger classico
Arancini alla milanese
Rotelline di pan carre con prosciutto cotto e galbanino

Rinforzo

Primo piatto: uno da scegliere fra questi

Gnocchi al pesto di pistacchio
Gnocchi alla sorrentina con mozzarella di bufala
Piccoli Gnocchetti con radicchio, zola e noci
Trofie con olive, pomodorini e capperi della Sicilia con pecorino
Fusilli con burro, salvia e pecorino
Trofie con tonno e Limone
Orecchiette con zucchine e gamberetti allo zafferano
Pennette con pesto di pomodorini secchi e scaglie di grana

In accompagnamento

Aperol Spritz
Falanghina del beneventano
Aglianico rosso
Prosecco millesimo di Conegliano cuvee
Analcolici alla frutta fresca
Acqua naturale e gasata

Torta dell'evento da quotare a parte

Open bar miscelati e pestati (3 ore di servizio)

2 cocktail per persona
Analcolici illimitati

Sono inclusi:

Personale di servizio: camerieri, direttore servizio
Tavoli e sedute per tutti (senza mise en place); allestimenti buffet; posateria pinti Italia acciaio; bicchieri vetro line plus, sedute parigine