

Menù



F. Events

WEDDINGS AND EVENTS IN ITALY



C&C Catering and Banqueting

Menù Cocktail

Cocktail Elegance

Il Salato

Tartare di Gambero rosso di Mazara con petalo di fragola
Ostrica con finger lime e foglia di mini prezzemolo
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 Teriyaki
Cucchiaino di Camembert e marmellata di pomodorini
Ca Sezione di pan brioche con paté de Foie Gras
Caramella di Carpaccio farcito con caprino, rucola e lime su cucchiaino
Sezione di pan brioche con paté de Foie Gras
Papion di sfoglia con sciarpa di Serrano
Mazzancolle bardate con sesamo bianco
Passaggio di Risotto con parmigiano, pere e Maggiorana
Battuta di Filetto su tuorlo, con sale nero e chicchi di senape

In accompagnamento

Aperol Spritz
Falanghina DOC
Mionetto Valdobbiadene cuvee
Analcolici alla frutta fresca

Cocktail Plus

Crema di lenticchie con sbriciolato di erborinato
Sciarpa di zuccina con caprino, salmone e le sue uova
Insalatina di seppia e arancia
Sgombro all'olio con sedano e carote
Croissant integrali farciti con pancetta e pollo
Focaccine alla mediterranea
Mousse di parmigiano con fondo di balsamico
Scaglia di Bitto con marmellata di fichi
Tentacoli di polipo arrostiti con menta
Involtino di San Daniele con prugna disidratata
Piccoli club sandwich alle verdure
Tartare di Chianina con Quenelle di senape in chicchi
Uovo cotto in camicia con guancialetto croccante di Maialino Senese
Trito di porcini al prezzemolo con fondo di fonduta d'Alpe

In accompagnamento

Aperol Spritz
Analcolici alla frutta fresca
Falanghina DOC
Mionetto Valdobbiadene cuvee

Cocktail Silver

Caprese con treccia e olive nere infornate in tumbler
Pinzimonio con salsa yogurt
Insalatina di seppia e arancia rossa dell'Etna
Piccoli calzoni alla Partenope
Sgombro all'olio con sedano e carote
Focaccine e croissant integrali farciti
Cous cous alla siciliana con verdure
Insalata di riso selvatico con gamberi
Brisè con spuma di tonno e olive
Involtino di carpaccio con rucola e grana
Mezza sfera di tonno con finocchietto su crostino dorato
Mistica di carni bianche con verdure e maionese all'olio d'oliva toscano

In accompagnamento

Aperol Spritz
Falanghina DOC
Mionetto Valdobbiadene cuvee
Analcolici alla frutta fresca

Cocktail Basic

Scaglie di grana e gherigli di noce
Triangoli di gastronomico con stracotto e pomodoro
Spada fumé con cuore di crescenza e cipollina
Crostino croccante con crema di ceci e baccalà croccante
Gocce al latte con verdure grigliate e formaggio
Piccole pizzette e panzerotti alla partenopea
Cestino di brisé con mousse di caprino e 'nduja di Spilinga

In accompagnamento

Aperol Spritz
Falanghina DOC
Mionetto Valdobbiadene cuvee
Analcolici alla frutta fresca

Cocktail Dolcezza

Spuma di mascarpone con fondo di maron giace
Tiramisù con fondo di cioccolato
Crema catalana con fragole ricoperte di cioccolato
Mousse di ananas con caramello e rum
Tiramisù al cioccolato bianco ginseng e amaretti
Salsa allo yogurt con fondo di fragole
Bavarese al pistacchio su frolla
Frutta fresca in composizione zen

In accompagnamento

Aperol Spritz
Falanghina DOC
Mionetto Valdobbiadene cuvee
Analcolici alla frutta fresca

Allestimento incluso:

Tovagliato bianco/avorio,tavoli alti per aperitivo
posateria pinti Italia acciaio bicchieri vetro line plus piatti in porcellana Dune, 30 sedie Parigine e tavoli d'appoggio
Personale di Servizio
Direttore, camerieri di servizio, cuochi e facchinaggio

Costo logistica e trasporto indipendentemente dal numero degli invitati.