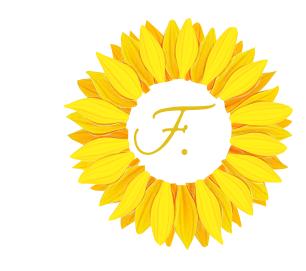
Menù



F. Events

WEDDINGS AND EVENTS IN ITALY



C&C Catering and Banqueting

Menù tre Portate

Aperitivo a Passaggio

Crema di lenticchie con sbriciolato di erborinato

Sciarpa di zucchina con caprino salmone e le sue uova

Mousse di parmigiano con Fondo di balsamico

Tentacoli di polipo arrostiti con menta

Involtino di San Daniele con prugna disidratata

Uovo cotto in camicia con guanciale croccante di maialino senese

Trito di porcini al prezzemolo con fondo di fonduta d'alpe

In accompagnamento

Aperol Spritz

Falanghina doc

Aglianico doc

Falanghina extra dry

Analcolici alla frutta fresca

Cena in composizione libera

Con un Antipasto, un primo, un secondo e un dolce a scelta

Antipasti

Parmigiana di zucchine e taleggio con spunti di menta fresca

Strudel di verdure e spezie su patate e panna fresca

Tartare di Fassona con gocce di pecorino e pistacchio

Quiche di verdure con letto di Mascarpone allo zafferano

Tris di salumi (Prosciutto d'oca, Culatello e Mocetta di Vitello) e burrata

I Primi

Risotto al mascarpone con note di salmone e le sue uova

Tortelli neri con cuore di salmone su emulsione di buratta e nodo di cipollina

Panzarotti di burrata con ragù di polipo e capperi

Chitarra rotta con tentacoli di totano al San Marzano

Foglie di ulivo con pesto delicato di pomodori secchi e pescatrice

Fagottino di crespelle melanzane, ricotta e prosciutto stracotto con coulis di pomodori e basilico fritto

Paccheri ripieni con verdure e ricotta di capra e ciuffo croccante dell'orto

Lasagnetta in cocotte con ricotta di bufala pinoli tostati e porcini

Superfino con lime e rosmarino

Il carnaroli con i porcini in foglia e le noci

Risotto con asparagi e gamberi rossi

I Secondi

Tagliata di manzo su misticanza di foglioline e parmigiano

Tentacoli di polpo piastrati su crema di scarole e patate alla colatura di alici

Guazzetto di scorfano con pomodorini e basilico e pioggia di cipolle dolci croccantissime

Trancio di Ricciola con crosta di papavero e pettinata di pomodoro

Guancetta di vitello arrostita lentamente all'Amarone Valpolicella servita e soffice crema di patate al timo

Culatello cotto a bassa temperatura con mele e noci al miele

Turbante di spigola con gamberone su tortino di pommè

Lingotto di salmone in pasta Kataifi su crema di crescenza e pistacchi

Filetto di ombrina in crosta rustica di pane su pestato di fave all'olio di frantoio

Parmigiana di zucchine e taleggio con spunti di menta fresca

Dessert

Crema catalana con fragole ricoperta di cioccolato

Mousse di ananas con caramello al rum

Cannolo scomposto alla ricotta e canditi Millefoglie con frutta fresca

Budino di cioccolato con crema all'arancia

Cheese cake con ristretto di confettura alle ciliegie

Babà con passito di Pantelleria ristretto

Delizia di sfoglia con crema chantilly e frutti di bosco

Spuma di mascarpone con fondo di caffè e foglia di cioccolato fondente

IN TUTTE LE PROPOSTE SOPRA ELENCATE SONO COMPRESI

Drink

Falanghina doc

Aglianico doc

Falanghina extra dry

Analcolici alla frutta fresca

Bibite

Analcolici alla frutta

Acqua nat/gas

Allestimento incluso

Tovagliato bianco/avorio, tavoli per cena e tavoli alti per aperitivo posateria pinti Italia acciaio bicchieri vetro line plus piatti in porcellana Dune, sedie Parigine

Personale di Servizio

Direttore, camerieri di servizio, cuochi e facchinaggio