

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 zuccina 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 guancialetto 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