Menù

F. Events

WEDDINGS AND EVENTS IN ITALY

C&C Catering and Banqueting

Menù "Fashion"

Aperitivo

Finger food a braccio

Finger food a braccio
Tentacoli di polipo arrostiti con menta piperina
Tocco di tonno leggermente marinato con salsa Teriyaki
Cucchiaio di camembert e marmellata di pomodorini
Caramella di carpaccio farcito con caprino rucola e lime su cucchiaio
Papion di sfoglia con sciarpa di serrano
Mazzancolle bardate con sesamo bianco
Sablè con zola e fico secco idratato al rum

---

1 isola a scelta in Show cooking tra:

Show Cooking "il fritto"

Gamberetti in pastella di zafferano
Lampascioni croccanti, stecchi di verdura in pastella
Frittelline di Fiori di zucca e verdure di stagione
Zeppoline di ricotta e melanzane
Pesciolini e crostacei in tempura di riso
La salvia fritta

Isola della paella

Paella
L'insalata di sgombro all'olio dello Ionio
Misticanza di polipo e patate profumate al prezzemolo
Tocchetti di baccalà in frittura morbida
Seppie grigliate alla menta
Persico al limone con burgoul e verdurine
Baci di dama con mousse di tonno e finocchietto

Piastra di carne

Piccoli rosticini abruzzesi
Spiedone con tocchetti di coppa avvolta nella pancetta
Tocchetti di contro filetto di manzo alle erbette
Polletto ruspante con rosmarino
Spiedino di salsiccia lisce, peperoncino e Finocchio

I salumi

Il prosciutto di Parma con i fichi
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

1 isola a scelta tra:

I formaggi

Toma etrusca dop con confettura di pere
Gorgonzola del consorzio con accompagnamento di steli di sedano e noci
Grana padano in scaglie
Pecorino al pepe e alle erbe
Treccia di bufala con pomodorini e basilico

Il pesce in tutte le sue salse

Il salmone marinato con zucchero e chiodi di garofano
Spada affumicato al profumo di Bergamotto e arance
I crostacei e i frutti di mare gratinati alla palermitana
L'insalata di sgombro all'olio dello Ionio
Misticanza di polpo e patate profumate al prezzemolo
Tocchetti di baccalà in frittura morbida
Seppie grigliate alla menta
Persico al limone con bulgur e verdurine
Pesciolini di paranza croccanti con fondo di maionese all'olio di oliva
Baci di dama con mousse di tonno e finocchietto

La boutique del finger

Crema di lenticchie con sbriciolato di chèvre
Crema di carote con cozze rosse e pepe
Tumbler con piccoli crostini di pane crema di piselli e seppia al nero
Crema di patate e foglie di tartufo con il suo olio
Occhialoni fritti con maionese al limone
Involtino di melanzana viola con stracotto e mozzarella
Uovo cotto in camicia con guanciale croccante
Polpo con melone invernale e balsamico
Sashimi di tonno con vinegrette al lime e menta
Tartare di manzi con senape
Mousse di burrata e pesto di basilico con pomodorino confit

Semplicemente Veggie
Tartare di funghi trifolati
Rotolini di zucchina con mousse di formaggio
Parmigiana di melanzane e basilico
Gazpacho di pomodoro e mozzarella
Asparagi con sciarpa di sfoglia
Caprese partenopea con mozzarelle di bufala
Veggie burger con maionese allo yogurt
Muffin pere e gorgonzola
Insalata di avocado songino, noci e menta
Insalata di melanzana con cuore filante
Farinata di ceci fritta

Beverage
Prosecco
Vino bianco e rosso
Aperol spritz
Analcolici alla frutta
Acqua naturale e gasata

Servizio al tavolo
due primi piatti e un secondo a scelta

I primi

I risotti
Carnaroli con cloroflla di prezzemolo, vongole e profumo di lime
Risotto mantecato con melograno e petto di faraona
Risotto fragole e cartizze in cestino di sfoglia
Risotto mantecato lime e rosmarino
Acquerello con aroma di tartufo e parmigiano
Risotto con verde di zucchine e scampi
Vialone con nocciole, mascarpone e salmone selvatico
Risotto acquerello mantecato alla crema di datterino, melanzane e burrata
Risotto gamberi cotti, crudi e polvere di lime
Risotto agli asparagi selvatici e tonno affumicato
Risotto fiori di zucca, fave, pomodoro secco su specchio di piselli
Riso carnaroli alla crema di fave, gocce di burrata e mirtilli
Risotto alla parmigiana (36 mesi) e fiore edule
Risotto viola su tartare di carne, granelle di nocciole e aneto

Le paste
Panzarotti di burrata con ragù di polipo e capperi
Tortelli pieni di burrata su coulis di pomodoro fresco e foglie di basilico fritto
Trofiette con olive, pomodorino, capperi, riccioli di pecorino, porro e basilico croccante
Chitarra rotta con tentacoli di totano al San Marzano
Cavatelli al pomodoro fresco con melanzane violetta e ricotta
Paccheri con rana pescatrice e pomodorini gialli del Vesuvio
Mezze maniche funghi e gambero viola
Gnocchetto di patate, tonno, pesto al basilico e polvere di liquirizia
Crespelle melanzane e ricotta
Spaghetti alla chitarra con Baccalà mantecato ed emulsione di prezzemolo
Spaghetto con crema di datterini gialli e burrata
Linguina aglio, burro, peperoncino, scampo e colatura di alici
Spaghetto quadrato cozze, fiori di zucca e granella di pistacchio
Pacchero con datterino, tonno, e pane aromatizzato alla menta

I secondi

La carne

Guancetta cbt e zuppetta di verdure vapore
Guancetta di vitello arrostita nell'Amarone della Valpolicella adagiato su un cespuglio di cavolo cappuccio caramellato e chips di carciofi
Tagliata di manzo su misticanza di foglioline e parmigiano
Filetto di maialino in salsa gravy con millefoglie di patate sbriciolato di nocciole e foglioline verdi
Culatello cotto a bassa temperatura con patate paesane e cipollotti agrodolci

Il pesce

Spigola arrotolata in pasta fillo con sifonato al pecorino
Filetto di ombrina in crosta rustica di pane su pestato di fave all'olio di frantoio
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 croccantissime
Rombo con spuma di patate con polvere di liquirizia

Dolce al cucchiaio a scelta

Millefoglie con crema di chantilly e frutti di bosco
Tiramisù al caffè con crema al mascarpone e spolverata di cioccolato
Cilindro di cheese cake al mirtillo con mentuccia fresca
Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia
Creme brulèe allo zenzero con pera marinata
Bavarese al pistacchio su frolla

Torta Wedding Cake

Caffetteria e amari

La cantina

Vini rossi

Aglianico Le Vignole

Vini bianchi

Falanghina Le Vignole

Prosecco

Falanghina extra Dry

Aperol Spritz; Analcolici alla Frutta; Bibite; Acqua naturale e gasata

Un responsabile di sala e un cameriere ogni 12/13 persone inclusi.
Allestimento incluso: 6 tipologie di mise en place; parigine con cuscino