

Menù



F. Events

WEDDINGS AND EVENTS IN ITALY



C&C Catering and Banqueting

Menù "Luxury"

Entree

Finger food a braccio

Tartare di gambero rosso di Mazara con petalo di fragola
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
Caramella di carpaccio farcito con caprino rucola e lime su cucchiaino
Sezione di pan brioche con patè de foie grass
Papion di sfoglia con sciarpa di serrano
Mazzancolle bardate con sesamo bianco
Battuta di fletto su tuorlo con sale nero e chicchi di senape
Sablè con zola e fico secco idratato al rum

Aperitivo a isole

3 isole a scelta 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 verdure
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 erbe
Polletto rusante con rosmarino
Spiedino di salsiccia lisce, peperoncino e Finocchio

Il casaro

Show cooking della mozzarella, nodini e treccine fatte al momento
Burratine in bellavista
Ricotte di magnesio e potassio ricoperte con granelle di Pistacchio nocciola e peperoncino
Camamber con vellutata di lamponi e pistacchio e fiori decorativi commestibili

Robioline Duchessa con nettare di lamponi e frutti di bosco
Zizzona di bufala di 5kg per fare il taglio della bufala (come il taglio della torta)
Piante aromatiche miste, basilico rosmarino ecc.

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

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 verdure
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 guanciaie croccante
Polpo con melone invernale e balsamico
Sashimi di tonno con vinaigrette 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 zuccina 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, sorbetto e un secondo a scelta

I primi

I risotti

Carnaroli con clorofilla 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

Sorbetto a scelta: agrumi, liquirizia, limone, mela verde

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 agrodolce

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

Buffet di dolci e frutta fresca

Dolcetti finger al cucchiaino mousse e semifreddi

Dolci tradizionali e croccanti

Frutta in composizione

Torta wedding cake

Caffetteria e amari

La cantina

Vini rossi

Aglianico Le Vignole

Vini bianchi

Falanghina Le Vignole

Prosecco

Falanghina extra Dry

Acqua naturale e gasata

Succo di frutta arancia e ananas

Un responsabile di sala e un cameriere ogni 12/13 persone inclusi.
Allestimento incluso: 7 tipologie di mise en place; Parigi