

Menù



F. Events

WEDDINGS AND EVENTS IN ITALY



C&C Catering and Banqueting

Menù Party

Aperitivo isole e rinforzo con servizio all'americana

Dal coltello alla fetta

Salumi

Il prosciutto doppia corona Parma
La coppa piacentina DOP del consorzio
Salame di Baganza e Strolghino

Formaggi

Grana padano in scaglie
Pecorino al pepe e alle erbe
Treccia di bufala con pomodorini

Finger food buffet

Bretzel con speck e Fontina
Croissant salato con Burro e Salmone
Focaccina con verdure Grigliate
Piccole polpettine di patate e zucchine
Mini bocconcini colorati con pomodoro e mozzarella
Hot dog con le sue salse
Piccoli Panzerotti
Nuggets con Salse in Accompagnamento
Mini hamburger classico
Arancini alla milanese
Rotelline di pan carre con prosciutto cotto e galbanino

Rinforzo

Primo piatto: uno da scegliere fra questi

- Lasagna al ragù
- Saccottino di crespella con prosciutto stracotto e melanzane
- Lasagnetta con porcini e noci
- Fagottino di ricotta ed erbe su coulis di pomodoro fresco
- Crêpes agli asparagi e formaggio
- Crespelline di radicchio rosso e speck
- Paccheri farciti con patate e spigola

- Conchiglie di Salmone e zucchine con burrata e zafferano
- Cannelloni con trevisana, provola e granella di pistacchio
- Pasta della nonna pasticciata con uova, polpettine, prosciutto e mozzarella

Torta dell'evento da quotare a parte

In accompagnamento

Aperol Spritz
Falanghina del beneventano
Aglanico rosso
Prosecco millesimo di Conegliano couvé
Analcolici alla frutta fresca
Acqua naturale e gasata

Open bar miscelati e pestati:

2 cocktail per persona
Analcolici illimitati
3 ore servizio

Arredi inclusi: tavoli e sedute per tutti (senza mise en place); allestimenti buffet;
posateria pinti Italia acciaio; bicchieri vetro line plus, sedute parigine

Personale di servizio: camerieri, direttore servizio