

I NOSTRI BUFFET DEDICATI PER FESTE

Buffet dedicato da 16 euro:

Bocconcini di bufala, cous cous con verdure, torta rustica, gâteau di patate, mini supplì, mozzarelline fritte, pizzelle, calzoncini, pizza vari gusti.

Buffet dedicato da 20 euro:

Mozzarella di bufala, prosciutto di Parma, formaggi misti e miele, gâteau di patate, pizzelle, calzoncini, olive ascolane, mini supplì, focaccia calda, mezza porzione di primo piatto, pizza vari gusti, verdure grigliate, composta di frutta fresca.

Buffet dedicato da 25 euro (minimo 20 persone):

Mozzarella di bufala, prosciutto di Parma, formaggi misti e miele, gâteau di patate, pizzelle, calzoncini, focaccia calda, Roast beef rucola e grana, verdure grigliate miste, pizza vari gusti, salmone marinato, spigola marinata, mezza porzione di primo piatto a scelta, composta di frutta fresca.

I buffet si organizzano per un minimo di 10 persone; è compresa una consumazione (alcolica o analcolica) a persona. Acqua, caffè e altre consumazioni aggiuntive si pagheranno a parte.

E' possibile portare torte acquistate in pasticceria e si applica un servizio torta di 0,50 € a persona. In ottemperanza alla normativa HACCP, non è possibile servire e consumare torte o prodotti di fattura casalinga all'interno della struttura.

Non è permesso portare bottiglie di vino, spumante etc dall'esterno.

Per la sala riservata si richiede una spesa minima di 1200,00 €, nel caso il numero di avventori fosse notevolmente inferiore alla capienza della sala stessa.

Il sabato si prenotano soltanto buffet da 20 €; per avere la sala riservata si richiede una spesa minima di 1200,00 €.

Una volta terminato il Buffet non si potranno portare via le pietanze avanzate.

Una bottiglia di vino, della nostra selezione alla mescita; viene considerata come 5 consumazioni.

VINI ROSSI: morellino di scansano , syrah , primitivo, nero d'avola.

VINI BIANCHI: chardonnay, traminer, fiano di Avellino, pecorino

PROSECCO: Valdo cuveè di Boj (valdobbiadene d.o.c.g.)

DOPO AVER SCELTO IL TIPO DI BUFFET, DI SEGUITO
TROVATE UNA SCELTA DI PRIMI PIATTI DA
ABBINARE:

Primi piatti:

Mezze maniche all'amatriciana;

Mezze maniche con pachino e zucchini;

Rigatoni cacio e pepe;

Paccheri freschi alla gricia:

Calamarata con bufala e zucchini:

Paccheri di Gragnano con pomodoro, melanzane e ricotta salata;

Orecchiette con crema di zucchini e prosciutto crudo;

Penne con pachino, rucola e scaglie di grana;

Gnocchetti alla sorrentina;

Gnocchetti bufala e zucchini;

Lasagna di verdure e guanciale;;

Lasagna classica al ragù;

Mezze maniche con bufala e ragù;

Risotto ai funghi porcini;

Risotto allo zafferano con stracciatella di burrata;

Primi piatti di pesce:

Spaghetti vongole e bottarga

Gnocchi cozze e pecorino

Paccheri pesce spada melanzane e datterino

Calamarata gamberi e zucchine

Amalfitani aglio, olio, calamari, gamberi e pane tostato

Calamarata con polipetti, olive taggiasche,

capperi e datterino rosso

Gnocchetti ai frutti di mare

Calamarata con tonno, zucchine e menta

E' possibile abbinare la tipologia di pasta preferita con i vari condimenti proposti

I piatti con ingredienti fuori stagione potrebbero non essere disponibili

Per l'aggiunta di una mezza porzione di primo piatto si pagheranno 4,00 € in più a persona

Nel caso si volesse sostituire il primo piatto della lista allegata con un primo piatto di pesce bisognerà aggiungere 4,00 € a persona

LE NOSTRE TORTE

Torta millefoglie con crema chantilly e scaglie di cioccolato 25,00 €/kg

Torta millefoglie con crema pasticcera e scaglie di cioccolato 25 €/kg

Torta millefoglie con crema chantilly e fragole 27,00 €/kg

Torta millefoglie con frutti di bosco o fragoline fresche 35 €/kg (min. 2 kg)

Tiramisu' classico al caffè 25,00 €/kg

Torta profiteroles al cioccolato 25,00 €/kg

Torta mimosa classica 25,00 €/kg

Torta mimosa al cioccolato 25,00 €/kg

*Oltre alle proposte del nostro Pasticcere cercheremo di accontentare
anche vostre specifiche richieste!!!!!!*