

"Il tuo evento speciale nel tuo luogo ideale" Proposta di Menù "Sale e Timo" aut/inv

Cocktail di Benvenuto

Prosecco (dare il nome) di Valdobbiadene D.o.c.g. – Succhi di Frutta -Cocktails Analcolici – Vino Fermo - Minerali

Buffet di antipasti

Angolo dei Finger Food

a fantasia dello chef

Straccetti di pollo e peperoni

Gazpacho di pomodoro e peperone con cetriolo crudo e pane croccante

Crema di zucchine, limone, basilico e gamberi

Crema di patate in salsa di soia con crostini di pane e lardo di colonnata

Angolo rustico dei Salumi e Formaggi

Cotto alla brace tagliato a coltello con rafano fresco

Salame croccolo e ocadella

accompagnati da pane e grissinoni

Selezione di formaggi con la proposta di :

1 fresco a cucchiaio, 1 caprino o pecorino

accompagnati da selezione di miele e marmellate

Angolo della Tempura

(con cuochi a vista)

con verdurine e gamberi servita in cono monoporzione





"Il tuo evento speciale nel tuo luogo ideale" Proposta di Menù "Sale e Timo" aut/inv

Servizio al tavolo

Antipasto

Soufflé di patate affumicato con fonduta di morlacco

Primo piatto

Risotto con radicchio di Treviso e Fonduta Gnocchi di zucca al burro e salvia con ricotta affumicata

Secondo piatto

Filetto di sorana al sale

Contorni

Patate al forno Verdura alla griglia

Sorbetto al mascarpone in bicchierino al cucchiaio

666

Torta nuziale

Buffet della Frutta e dei Dolci

Caffè e correzioni



Tel.: 0422350340 Fax: 04221784522 Maurizio Piovesan: 3356167762 Davide Milani: 336244490 P.lva 04310450269 E-mail info@ilbarcoeventi.com



"Il tuo evento speciale nel tuo luogo ideale" Proposta di Menù "Sale e Timo" aut/inv

Vini e bevande

Serafini & Vidotto

Bollicine di Prosecco Cabernet Chardonnay Acqua minerale naturale e frizzante.

La proposta in oggetto può essere personalizzata in base alle Vostre esigenze.

