

- BUFFET RUSTICO -

APERITIVO DI BENVENUTO CON PERLINE FRITTE
CON SUGHETTO, TARTELLETTE MISTE
DOLCE/SALATO, VOL-AU-VENT DELLO CHEF E
TARTINE MISTE CON PROSECCO E MIX DI
FRUTTA

al buffet

Torta campagnola rustica e tronchetti di pane con verdurine dello chef, alette di pollo fritto, tagliata di pollo impanato fritto

Tonnarelli di fragaglie sale e pepe fritti, gamberi in pastella fritti, alici marinate, involtini di salmone in agrodolce

Mozzarelline e olive ascolane fritte con fiori di zucca ripieni indorati

Fagioli alla messicana con crostini

Composizione di salumi nostrani (crudo, salame Napoli, speck, capicollo)

Angolo del lattaro (spianata con pomodoro, rucola e tonno, prosciutto crudo e iceberg)

Spiedini di perle del Vesuvio, spuma di ricotta variegata

Primo piatto (calamarata ai frutti di mare, gamberi e fiori di zucca)

Fantasia di dolci semifreddi o mousse

Torta (gusto da concordare 7/10 giorni prima dell'evento)

Zak

EVENTI

menu

Acqua liscia e gasata, vino e Coca Cola serviti ai tavoli per tutta la durata dell'evento

Prosecco in accompagnamento alla torta