

Grandi Eventi collection

Menu Terra e Mare : Vulcano

Buffet

Aperitivi:

vini : spumante Trento docg brut, Vernaccia di S.Gimignano, rose' fermo

cocktail : Rossini, lucky fruit

Analcolici : aranciata, chinotto e acqua tonica dalla linea Lurisia, succo di arancia, pompelmo e ananas

Dal buffet

Vassoi di salumeria toscana

finger food :

di pappa al pomodoro,

di cozze,

di ostriche

insalatina di polpo

cocktail di gamberi con brunoise di frutta e verdura

omelette al formaggio briè e prosciutto di Praga

sandwich con branzino mantecato e pomodorini confit

i fritti: donzelle e tempura di verdure dell'orto in carta gialla

Grandi Eventi collection

Menu Terra e Mare : Vulcano

al Tavolo

Antipasti

Carpaccio di formaggi toscani, miele, pere, noci e gelatine al sauternes

Zuppetta di moscardini con craker di pane toscano

Primi Piatti

Mezzelune ripiene di pescatrice con olio extra vergine di oliva, pomodorini perini, bottarga di cefalo, scaglie di parmigiano, pinoli e menta

Lasagnetta con crema di noci, funghi porcini e vellutata al parmigiano e prosecco

Fruit Fizz

Sorbetto al limone con prosecco

Secondi Piatti

un piatto a scelta tra:

Filetti di cernia con verdure al'olio extra vergine di oliva umbro e pomodorini confit

Stracotto al rosso di Montalcino con flan di mele e patate

Grandi Eventi collection

Menu Terra e Mare : Vulcano

Gran torta

Torta di pasticceria

Piccolo Buffet di pasticceria

Mille foglie alla crema pasticciera, profiterole, saccottini alla frutta, pere al forno con cioccolato fondente, croccantino al pistacchio di Bronte, mousse di ricotta al caramello,

Servizio alla Lampada

Crepe con frutta flambate alla lampada

Caffè e Liquori

Caffè, cioccolato, tè in foglia (a scelta dalla carta dei tè)

Carrello con :

grappa, whisky, amari, rum, limoncello, cognac, brandy.

l'acqua servita è delle fonti di Calizzano

i vini sono scelti con la consulenza del nostro sommelier