

Grandi Eventi collection

Menu Perseo

Buffet

Aperitivi:

Vini : Vernaccia di San Gimignano

Cocktail : Rossini, lucky fruit

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

Dal buffet:

Zuppa di pane con verdure di stagione

Bicchierini di patè toscano,

crema parmentier,

crema di peperoni

Quiche Lorraine,

Quiche ai formaggi e alle verdure

Carne a la broche con verdure alla griglia

I fritti :

Polenta, donzelle e tempura di verdure dell'orto in carta gialla

Grandi Eventi collection

Menu Perseo

Al Tavolo

Antipasti

Parmigiana "Grandi Eventi" con craker di pane toscano

Involtini di pasta fillo al cavolo con acciughe del Cantabrico e capperi

Primi Piatti

Panzerotti di magro con burro al sapore di menta e pecorino di fossa

Pappardelle gourmet al coniglio in bianco "Ricetta antica"

Secondi Piatti

un piatto a scelta tra :

Cinghiale alla buttera con bruschettina, olive nere e bastoncini di polenta fritta con chip all'olio extra vergine di oliva e rosmarino

Oppure

Maialino croccante in porchetta con flan agli spinaci e ai carciofi e patate arrosto.

Grandi Eventi collection

Menu Perseo

Dolci

Torta di pasticceria

piccolo Buffet di pasticceria

Mignon:

Bignè alle creme, cannoli, millefoglie alla nocciola, frolla alla frutta e crema.

Caffè e Liquori

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

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