

## **IDEE PER I VOSTRI MENÙ**

Per banchetti, pranzi e cene tradizionali, matrimoni, ricorrenze e battesimi, feste di compleanno e di laurea, colazioni di lavoro, coffee-break, happy hour, cene di gala, degustazioni, drink pomeridiani e serali a bordo piscina, brunch di benvenuto e di lavoro, feste per bambini con animatori, incontri tra amici con intrattenimento, serate a tema, festività da calendario.

### **SANDWICH BUFFET**

*Focaccia farcita*

*Trancetti di pizza napoletana*

*Panini al latte con salumi e formaggi nostrani*

*Sandwiches vegetariani*

*Tortilla di patate*

*Quiche lorraine*

*Macedonia di frutta*

*Mini tiramisù*

*Bevande: selezione di vino bianco e rosso, acque minerali, cocktails alla frutta, caffè*

### **COCKTAIL PARTY**

#### **I ranuncoli**

*Barchette di gamberi in salsa cocktail*

*Ceviche di orata*

*Pesce spada marinato all'aceto di mele e bacche di ginepro*

*Involtini di melanzane ripiene di provola e alici*

*Cappelletti di funghi champignon farciti con battuto di carne*

*Rotolini di prosciutto e crema di formaggio*

*Girelle di mozzarella, prosciutto crudo e rucola*

*Risotto ai gamberetti al profumo di limone*

*Bevande: prosecco italiano, selezione di vino bianco e rosso, acque minerali, e caffè*

#### **La gerbera**

*Tielle miste*

*Fritto di arancini, patate duchesse, mozzarella alla francese, uova alla monachina*

*Tramezzini*

*Panini al latte con salumi e formaggi nostrani*

*Pasticceria mignon*

*Tagliata di frutta e Gelati*

*Bevande: prosecco italiano, selezione di vino bianco e rosso, acque minerali, e caffè*

## **SNACK LUNCH:**

### **Gli anemoni**

*Mousse di tonno su crostini salati*

*Tempura di verdure*

*Bocconcini di bufala*

*Fritto di arancini e crocchette di patate*

*Tielle miste ripiene di cipolle, polipi, scarola e olive di Gaeta*

*Involtini di zucchine e spuma di formaggio*

*Macedonia di frutta*

*Bevande: prosecco italiano, selezione di vino bianco e rosso, acque minerali, e caffè*

### **Il gelsomino**

*Sandwich con salmone affumicato e yogurt acido*

*Toast alle verdure grigliate e grana*

*Baguette con prosciutto ed emmenthal*

*Insalata di pasta fredda con pomodori Pachino, bocconcini di mozzarella e basilico*

*Parmigiana di melanzane*

*Quiche di formaggio*

*Mousse alla fragola*

*Bevande: prosecco italiano, selezione di vino bianco e rosso, acque minerali, e caffè*

## **Buffet lunch/dinner:**

### **Il girasole**

*Zeppoline fritte di cicinielli, alghe e julienne di verdure miste, insalata di mare, marinato di spada, alici e salmone*

*Crespelle di ricotta e spinaci*

*Grigliata di calamari e mazzancolle*

*Millefoglie di melanzane al forno, insalata capricciosa, verdure al grill Tagliata di frutta*

*Torta Serapo*

*Bevande: prosecco italiano, selezione di vino bianco e rosso, acque minerali, e caffè*

### **La calla**

*Ceviche di orata, insalata di mare, focaccine miste, polipetti in cassuola, involtini di melanzane, tartare di feta*

*Schiaffoni dello chef*

*Salmone in salsa rosa*

*Arrosto di carne in crosta di pane*

*Insalata di rucola, pere e noci*

*Patate Vesuvio*

*Buffet di dolci della tradizione locale e napoletana*

*Millefoglie all'amarena*

*Bevande: prosecco italiano, selezione di vino bianco e rosso, acque minerali.*