

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.