



### *Buffet con tavoli d'appoggio*

*Allestimento tavoli da buffet con tovaglie bianche nodo d'amore.*

#### *Food*

- *Con Assortimento di Focaccia Genovese Classica, al Pomodoro.*
- *Insalatina di Frutta Esotica con Rucola Mozzarella di Bufala e Riduzione all'Aceto Basamico Tradizionale.*
- *Fantasia di Mare al Vapore in Salsa al Limone*
- *Cous Cous con Gamberetti e Verdure di Stagione.*
- *Sushi alla Mediterranea Involtino di Salmone e Arancio, Tartare di Tonno e Mela Verde.*
- *Strudel di Verdure.*
- *Nostri Bigne dal Ripieno di Fonduta al Parmigiano.*
- *Prosciutto San Daniele e Melone*
  - o *Focaccia col Formaggio di Recco*

#### *Beverage*

- *Cocktail Alcolico alla Frutta*
- *Cocktail Analcolico alla Frutta*
- *Spumante Italiano*
- *Vino Rosso di Luni e Vermentino della Riviera Ligure*
- *Acqua Minerale*
- *A richiesta Soft Drink (Coca cola, Fanta etc.).*

*Proseguendo al Tavolo:*

*Primi Piatti*

- *Ravioli di Branzino in Salsa ai Frutti di Mare e Crostacei*
- *Risotto Carnaroli Mantecato al Radicchio e Scamorza Affumicata*

*Pietanza...*

- *Filetti di Orata con Veli di Patate e Scalogno con Pesto di Pomodoro Olive Taggiasche e Capperi.*

*Buffet di Dessert della Nostra Pasticceria*

*I Vini che Accompagneranno la Cena Saranno:*

*Az. Agricola Sassarini 5 Terre*

*Macaia Bianco*

*Macaia Rosso*

*Acqua Lurisia e Soft Drink a Scelta.*

*Caffè e Spumante Italiano*

*Torta a Scelta tra Millefoglie con crema Chantilly e Fragole,  
oppure Pan di Spagna con Crema chantilly e Fragole.*

*€ 58.00 per persona*