



## Buffet con tavoli di 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 Balsamico Tradizionale*
- *Fantasia di Mare al vapore in Salsa al Limone*
- *Cous Cous con Gamberetti e Verdure di Stagione*
- *Il Sushi alla Mediterranea, Involtino di Salmone e Arancio, Tartare di Tonno e Mela Verde.*
- *Strudel di Verdure*
- *Mozzarella in Carrozza*
- *I nostri Bignè dal ripieno di Fonduta al Parmigiano*
- *Prosciutto San Daniele e Melone - 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 Accomagneranno 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.**

*€. 75.00 a persona*