



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