



### **Proposte per Coffee Break e Welcome Cocktail**

#### **Coffee Break € 11,00 + 10% IVA per persona**

Angolo Caffetteria con caffè espresso, americano, orzo, cappuccino

Acqua calda per tè

Latte caldo & Freddo

Succhi di frutta

Acqua

Biscottini

Cornetti

#### **Coffee Break € 12,00 + 10% IVA per persona**

Angolo Caffetteria con caffè espresso, americano, orzo, cappuccino

Acqua calda per tè

Latte caldo & Freddo

Succhi di frutta

Acqua

Crostate

Ciambellone

#### **Coffee Break € 13,00 + 10% IVA per persona**

Angolo Caffetteria con caffè espresso, americano, orzo, cappuccino)

Acqua calda per tè

Latte caldo & Freddo

Succhi di frutta

Acqua

Ciambellone

Pizzettine di sfoglia

**(NB. per richiesta di coffee station fissa i prezzi vengono rimodulati)**



**Proposte di Menù a Buffet by Chef Mirko Minotti**

**Aperitivo di benvenuto freddo € 28,00 + IVA 10% per persona**

Sandwich assortiti  
Selezione di croissant salati  
Torta rustica con salumi e formaggio  
Chips di patate fresche  
Cous cous vegetariano  
Tagliata di frutta

**Aperitivo di benvenuto caldo € 30,00 + IVA 10% per persona**

Mini pizzette miste  
Fritto Vegetale  
Quiche lorraine alle verdure  
Chips di patate fresche  
Trofie mantecate cacio e pepe  
Dolci al bicchiere

**Finger Cocktail di Benvenuto - € 40 + Iva 10% pp**

Caprese scomposta  
Mini Tramezzini  
Cornetti salati  
Mini pizzette rustiche  
Palline cacio e pepe  
Cheese cake al salmone  
Gamberi al panko con maionese al lampone  
Macedonia



**Apericena Buffet - € 40 + Iva 10%**

Chips di patate fresche  
Mini roll rustici con cheddar e bacon  
Parmigiana scomposta  
Cornettini salati ai cereali  
Palline cacio e pepe  
Lasagna zucca, mozzarella e salsiccia  
Verdure in agrodolce  
Cheesecake al bicchiere vari gusti

**Menù buffet 1 - € 34,00 + IVA 10% per persona**

Caprese di pomodoro e mozzarella di Bufala  
Selezione di salumi e formaggi  
Frittura vegetale  
Pennette al battuto di pomodori secchi, mandorle e olive taggiasche  
Tagliata di frutta

**Menù buffet 2 - € 37,00 + IVA 10% per persona**

Prosciutto amatriciano e mozzarella di Bufala  
Trofie mantecate cacio e pepe  
Bocconcini di pollo al limone con verdure in salsa agrodolce  
Tagliata di frutta  
Tiramisù dello Chef



**Menù buffet 3 - € 42,00 + IVA 10% per persona**

Gamberoni al panko croccante  
Mezza manica alla norma con melanzane, pomodoro e ricotta salata  
Filetto d'orata con julienne di verdure saltate  
Tagliata di frutta  
Sbriciolata dello Chef

**\*I nostri Menù Stagionali\***

**Menù Primavera - € 45,00 + IVA 10% per persona**

Bresaola, rucola e grana  
Gnocco alla sorrentina  
Fritto contadino  
Pollo alla cacciatora con patate al forno  
Mousse al cioccolato e lampone

**Menù Estate € 45,00 + IVA 10% per persona**

Caprese di Bufala  
Prosciutto amatriciano e Melone  
Insalata di riso  
Sedanini con pachino, ricotta salata e pesto di basilico  
Zucchine saltate con menta  
Fragole con panna



**Menù Autunno € 45,00 + IVA 10% per persona**

Millefoglie di Melanzane con Bufala

Lasagna ai carciofi

Spezzatino di Manzo con indivia belga gratinata

Crostata con crema pasticceria

**Menù Inverno € 45,00 + IVA 10% per persona**

Carciofi pastellati fritti

Lasagna zucca, provola e salsiccia

Ravioli ricotta e spinaci con crema di ciliegino e basilico

Straccetti rucola, grana e aceto balsamico

Crumble alle mele e cannella

*In tutti i menù a buffet sono inclusi Acqua, Caffè, Soft Drink, Vini e Prosecco.*

*Il vino è considerato 1 bottiglia ogni 4 persone.  
Bottiglie extra di vino o prosecco € 25,00 + IVA cad.*