



FORMULA APERITIVO & APERICENA

APPETIZER MIX - € 20 PER PERSONA

Selezione di Pinse miste, finger food a fantasia dello Chef

APERIDINNER 1 - € 30 PER PERSONA

Pinsa romana con prosciutto crudo, formaggi e confetture

Maccheroncino Amatriciana

APERIDINNER 2 - € 30 PER PERSONA

Chips di patate classiche e cacio e pepe

Mini Sandwich misti

Lasagna zucchine e salmone o vegetariana

FORMULA SPECIAL AFTER DINNER

€ 20 PER PERSONA

n. 1 consumazione a scelta tra classic drink o calice di vino & appetizer centro tavola fantasia dello chef

In caso di mancata scelta di menu, dopo cena per numeri superiori a 10 si rende comunque necessaria

l'applicazione di una tariffa di consumazione minima di € 15 per persona



FORMULE CENA

LIÒN Buffet Dinner 1 - € 40,00 PER PERSONA

Prosciutto amatriciano e treccia di bufala
Rotolini di carasau con spinaci, humus di ceci e noci
Trofie crema di zucchine, menta e crudo croccante
Bocconcini di pollo aromatizzati agli agrumi e salsa yogurt
Tiramisù al bicchiere

LIÒN Buffet Dinner 2 - € 50,00 PER PERSONA

Millefoglie di patate e prosciutto
Lasagna alla crema di carciofi e provola
Polpettine di carne glassate con salsa al formaggio
Verdure gratinate
Sbriciolata al cioccolato o ai frutti di bosco

LIÒN Buffet Dinner 4 - € 55,00 PER PERSONA

Involtini di zucchine con salmone affumicato e philadelphia
Insalatina di polpo
Cous cous di mare
Spiedino di gamberi con salsa al mango e curry
Girelle di carote glassate in salsa di soia
Spiedini di frutta con salsa inglese

*

Per la formula beverage si può scegliere se includere acqua, caffè e vino (1 bottiglia ogni 4 pax) oppure 1 consumazione a persona a scelta tra soft drink, classic cocktail o calice di vino/prosecco

(NB. in caso di richiesta di servizio al tavolo servito, si rende necessaria la modifica alle tariffe sopra riportate)