



★★★★★
Hotel & Resort

PROPOSTE DI MENU' PER BUFFET IN PIEDI (su richiesta: min. 40 persone)

MENU NR. 1

Prosciutto e Bresaola della Valtellina con melone
Salmone marinato all'aneto
Terrina di pesce
Mozzarella e pomodoro
Ravioli di magro con zucchine, scalogno e formaggio di fossa
Anelli di ricotta e spinaci
Roastbeef all'inglese
Piccole milanesine
Filetto di halibut alla doppia salsa di peperoni
Legumi di stagione
Assortimento di dolci
Macedonia di frutta fresca
Caffe'
Vini in abbinamento

MENU NR. 2

Crudità in pinzimonio
Delizie dell'affumicatoio
Prosciutto e salame
Riso perlato alle spezie
Penne al pomodoro e mozzarella
Trofie al pesto
Costata di manzo all'inglese
Vitello tonnato
Mozzarella e pomodoro
Filetto d'orata alle erbe
Verdure assortite ripiene e grigliate
Assortimento di dolci
Macedonia di frutta fresca
Caffe'
Vini in abbinamento

MENU NR. 3

Insalatina di pollo e radicchio
Insalata di pesce e verdure
Prosciutto dolce di parma
Sfogliata di pasta fresca alle melanzane
Gnocchi di patate al pomodoro
Insalata di riso
Involtini di manzo alle erbe
Frittata alle verdure
Salmone in bellavista
Assortimento di verdure
Assortimento di dolci
Macedonia di frutta fresca
Caffe'
Vini in abbinamento



★★★★★
Hotel & Resort

MENU NR. 4

Straccetti di bresaola con carciofi all'olio di scalogno
Bocconcini di grana padano
Fritto di calamaretti, gamberi e alici
Spiedini di ciliegine al latte con pachino e menta
Crostini caldi all'uso di Romagna
Triangolini di piadina con prosciutto, scquacquerone e rucola
Gamberi in camicia di melanzane dorate
Bignè fritti con formaggio e prosciutto
Tagliata di tacchinella glassata con patatine al forno al rosmarino
Insalatina di magatello, scarola, funghi bianchi e parmigiano
Scelta di dessert in bella vista
Trionfo di frutta fresca al naturale
Acque minerali
Spremute di agrumi
Caffè

Spumante Classico
Selezione di vini rossi e bianchi

MENU NR. 5

Involtini di speck e robiolino
Insalatina di gamberi, scarola e piccole patate all'olio d'agrumi
Insalatina di melone verde, prosciutto, bresaola e lonzino stagionato
Crostata salata al parmigiano, asparagi e bacon
Arancini di riso dorati farciti al ragout rosso di carne
Piccola caprese
Tagliere di salumi e formaggi
Spicchi di spianatina calda al sale grosso e rosmarino
Pizzette mignon con pomodoro e origano
Cassoncini caldi ripieni di verdure di campo
Cassoncini caldi con mozzarella e pomodoro
Cassoncini caldi con mozzarella e prosciutto cotto
Risotto mantecato al parmigiano, zafferano e filetto di branzino
Bocconcini di vitello al pomodoro, funghi prataioli e patate
Fritturina di calamaretti, gamberi e zucchine
Scelta di dessert in bella vista, frutta fresca al naturale e in macedonia
Acque minerali
Spremute di agrumi
Caffè

Spumante Classico
Selezione di vini rossi e bianchi



★★★★★
Hotel & Resort

MENU NR. 6

Insalatina di polipo, sedano verde, olive e olio di frantoio
Insalatina di seppia con finocchi, sedano e olive verdi
Carpaccio di controfiletto con funghi bianchi e parmigiano
Insalata vegetariana
Pan brioche farcito
Panini al latte con farciture varie
Pizzette mignon al pomodoro e origano
Cassoncini ripieni di verdure e mozzarella
Piadina farcita con prosciutto, rucola e formaggio
Tagliere di salumi e formaggi
Garganelli saltati al ragout bianco di pesce, zucchine e pomodoro
Filetto di salmone fresco aperto e gratinato all'erba cipollina
Lombetto di coniglio disossato arrosto e avvolto nello speck
Scelta di dessert in bella vista, frutta fresca al naturale e in macedonia
Acque minerali
Spremute di agrumi
Caffè

Spumante Classico
Selezione di vini rossi e bianchi