



★★★★★  
Hotel & Resort

## PROPOSTE DI MENU' PER BUFFET SEDUTI (minimo 40 persone)

### **MENU NR. 1**

Tagliolini gratinati al prosciutto  
Riso mantecato alle verdure  
Ravioli di ricotta e spinaci con salsa di pomodoro  
Salmone in graticola  
Costata di manzo al forno  
Spalla di vitello al Sauvignon  
Legumi di stagione  
Assortimento di dolci  
Macedonia di frutta fresca  
Caffe'  
Vini in abbinamento e acque

### **MENU NR. 2**

Anelli di ricotta e spinaci  
Riso mantecato allo zafferano  
Pennette al pomodoro e mozzarella  
Agnellino da latte al forno (in stagione)  
Carre di vitello arrosto con salsa al tartufo nero  
Cernia al forno  
Misto di vegetali con scalogno e timo  
Assortimento di dolci  
Macedonia di frutta fresca  
Caffe'  
Vini in abbinamento e acque

### **MENU NR. 3**

Asparagi alla citronette  
Prosciutto crudo di Parma  
Salmone marinato  
Gnocchi di patate al pesto  
Ravioli di melanzane e basilico con salsa al pomodoro fresco  
Roast beef all'inglese  
Filetti di orata alle erbe  
Tegame di verdure  
Insalata mista  
Assortimento di dolci  
Macedonia di frutta fresca  
Caffe'  
Vini in abbinamento e acque

### **MENU NR. 4**

Bresaola della Valtellina  
Mousse di ricotta all'erba cipollina  
Insalata di pesce  
Garganelli al ragu' di verdura  
Crespelle al prosciutto e formaggio  
Medaglioni di vitello al limone  
Seppie in umido con piselli  
Verdure di stagione  
Insalata mista  
Assortimento di dolci  
Macedonia di frutta fresca  
Caffe'  
Vini in abbinamento e acque