



★★★★★
Hotel & Resort

PROPOSTE DI MENU' PER COCKTAIL

MENU' COCKTAIL N.1

Coppa di Spumante
Cocktail della casa
Spremute di agrumi
Canapes al prosciutto di Parma
Canapes al salame
Canapes al salmone marinato
Canapes spada affumicato
Canapes al pate' d'olive
Canapes con brie e pomodorino
Pizzette al pomodoro
Assortimento di sfogliatine
Caffe'

MENU' COCKTAIL N.2

Coppa di spumante brut
Cocktail del nostro barman
Spremute di agrumi
Canapes al salmone affumicato e ai gamberetti
Canapes al prosciutto crudo, al salame
Canapes di pesce spada marinato
Canapes con crema di melanzane
Assortimento di piccoli sandwiches
Piccole pizze al pomodoro
Assortimento di sfogliatine
Crostini al prosciutto
Crostini di lardo di collonnata
Acquadelle fritte
Caffe'

MENU' COCKTAIL N.3

Coppa di Spumante
Cocktail Clarion
Spremute di agrumi
Vini: bianchi leggeri, freschi e profumati
Sandwiches di würstel e senape rustica
Sandwiches di uova sode, capperi e cetrioli
Canapes di gamberi, di tartara, di salmone,
di verdure, di culatello, di pesce spada marinato
Crostini alle verdure
Piccole pizze al pomodoro
Involtino di bresaola con caprino e rucola
Caffe'



★★★★★
Hotel & Resort

MENU' COCKTAIL N.4

Coppa di Spumante Brut
Sangria
Spremute di agrumi
Vini: bianchi giovani, leggeri e freschi
Sandwiches di pollo, maionese e scarola
Sandwiches di tonno, cipolline e acciughe
Canapes al caprino aglio e prezzemolo, al pate' di olive,
al prosciutto crudo, alla tartara, al tonno,
al sedano di Verona e tartufo nero
Fritto di verdure in pastella e olive ascolane
Crostini al prosciutto e formaggio
Piccole pizze al pomodoro
Arancini di riso
Salsicette alla brace
Cocktail di gamberi in salsa americana
Spiedini di gamberi
Piattini di salmone spada affumicati
Caffe'

MENU' COCKTAIL N.5

Coppa di Spumante
Cocktail Clarion
Spremute di agrumi
Vini: bianchi e rossi giovani, leggeri e freschi
Canapes di pollo al burro di tartufi, di carote
e crescione, di gamberetti, di salame,
di prosciutto crudo e uova tritate, di foie gras,
di carne cruda e sedano
Assortimento di sfogliatine
Piccole pizze al pomodoro
Cacciatorini
Bigne' con fonduta
Tramezzini alla trevisana
Crostini al formaggio e prosciutto
Acquadelle fritte
Risotto alle verdure
Ravioli di brasato il loro sugo
Pasticceria mignon
Caffe'



★★★★★
Hotel & Resort

MENU' COCKTAIL N.6

Coppa di Spumante
Cocktail della casa
Spremute di agrumi
Canapes di prosciutto crudo
Canapes di formaggio fresco alle erbe
Canapes di salame
Canapes di tacchino e rucola
Canapes di uova sode
Canapes di gamberetti rosa
Piccoli sandwiches con Praga
Pizzette alla napoletana
Spiedini di pollo al rosmarino
Fantasia di sfogliatine
Riso mantecato allo zafferano
Piccola pasticceria
Caffe'

MENU' COCKTAIL N.7

Coppa di Spumante
Acqua minerale, spremuta di agrumi
Olive verdi marinate, mandorle tostate al sale
Canapes al salmone, prosciutto crudo e formaggio caprino
Mignon di Pizzette al pomodoro e rustici
Piccole verdure e olive ascolane ripiene
Spiedini di gamberi avvolti nella melanzana
Crostoni di baguette con salmone marinato all'aneto
Cornetti caldi al prosciutto crudo di Parma

MENU' COCKTAIL N.8

Coppa di Spumante
Acqua minerale, spremuta di agrumi
Canapes al salmone, prosciutto crudo e formaggio caprino
Mignon di Pizzette al pomodoro e rustici
Piccole verdure e olive ascolane ripiene
Spiedini di gamberi avvolti nella melanzana
Grissini al prosciutto
Scaglie di parmigiano reggiano con pinzimonio di finocchi
Coppa di gamberetti
Salmone fresco marinato all'aneto con burro salato e brioche
Prosciutto crudo di Parma



★★★★★
Hotel & Resort

MENU' COCKTAIL N.9

Coppa di Spumante

Acqua minerale, spremuta di agrumi

Olive verdi marinate, mandorle tostate al sale

Canapes al salmone, prosciutto crudo e formaggio caprino

Mignon di Pizzette al pomodoro e rustici

Piccole verdure e olive ascolane ripiene

