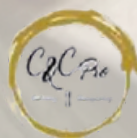


LA.Events

DI Loris Ancora Dimagli


EVENTS AND WEDDINGS IN ITALY



C&C Catering and Banqueting

Buffet All In

Apericena Completo a Buffet

Antipasto

Finger food

Mini cheesecake salate (tarallo, robiola, ricotta)

Bicchierini avocado e mazzancolle / mousse

mortadella

Involtini di bresaola con caprino ed erba cipollina

Quadretti di frittata zucchine, menta e feta

Gnocco fritto con selezione di salumi nazionali

Frittini misti della casa

Insalatina di mare fredda con sedano croccante

Spiedini di gamberi alla piastra lime e menta

Bocconcini di bufala e pomodorini confit al pesto

Crostini con dadolata di pomodoro e stracciatella

Gazpacho alla andalusa con crostini dorati

Mini plumcake salati zucchine e feta

Primo piatto

Farfalle con pomodorini e basilico in crema di zafferano.

Beverage

Acqua Frizzante

Acqua Naturale

Analcolici

Servizio al tavolo

un primo e un secondo a scelta

I primi

Gnocchi al pesto di pistacchio
Gnocchi melanzane e mozzarella di bufala
Piccoli Gnocchetti con radicchio, zola e noci
Trofie con olive, pomodorini e capperi della Sicilia
con pecorino
Cavatelli con burro, salvia e pecorino
Trofie con tonno e Limone
Orecchiette con zucchine e gamberetti allo
zafferano
Spaghetti ai tre pomodori
Cavatelli al pomodoro fresco con melanzane violette
e ricotta
Trofie con olive, pomodorini, capperi, riccioli di
pecorino, porro e basilico croccante

I Secondi

Secondi di carne

Tagliata di manzo su Misticanza di foglioline e
parmigiano
Filetto di vitello riduzione di frutti di bosco e patate
fondenti
Carrè di maialino marinato alle erbe fini, salsa di
mele renette caramellata e rosmarino
Guancetta di vitello arrostita all'amarone con flan di
patate e olive taggiasche
Culatello cotto a bassa temperatura, tortino di
verdure e cipollotto al timo

Buffet di Dolci e Frutta

Piccole frolle con creme a più sapori
Millefoglie mignon con frutti di bosco
Tiramisù Classico
Cubi di sacher con confettura di ciliegie
Cannoli siciliani con ricotta e canditi
Chease cake al cioccolato e cannella
Tagliata di frutta

Torta dell'Evento

(Da quotare a parte)

Caffetteria e Amari

La cantina

Vini rossi

Aglianico Le Vignole

Vini bianchi

Falanghina Le Vignole

Prosecco

Falanghina extra Dry

Aperol Spritz; Analcolici alla Frutta; Bibite; Acqua naturale e gasata e aromatizzate

Inclusi: personale di servizio, allestimenti buffet,
tavoli tondi con sedute parigine bianche per
tutti, posateria pinti Italia acciaio, bicchieri vetro
line plus e piatti in porcellana.