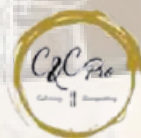


The background of the entire page is a photograph of a formal dining table. In the center, a large, clear glass vase holds a lush bouquet of pink and white roses, interspersed with small white baby's breath flowers. The table is elegantly set with white plates, silverware, and several glasses of water. In the background, white chairs and a dark wooden wall are visible, creating a sophisticated event atmosphere.

LA.Events

DI Loris Ancora Dimagli

EVENTS AND WEDDINGS IN ITALY



C&C Catering and Banqueting

Buffet Chic

Entree

Finger food a braccio

Uovo cotto in camicia con guanciale croccante
Mousse di tonno con frutto di cappero su tondino di brisé
Piccolo flan di broccoli e speck
Patata ripiena con pancetta e scamorza su terra di olive
Spuma di salmone al timo con ribes
Rotelline di sfoglia con prosciutto cotto e galbanino

Aperitivo

I Salumi

Il prosciutto doppia corona Parma
Lo speck della Valtellina con le mele in pastella fritte
Salame di Baganza e Strolghino
Grissini rustici avvolti da culatello

Finger Food a Buffet

Bretzel con speck e Fontina
Croissant salato con Burro e Salmone
Focaccina con verdure Grigliate
Piccole polpettine di patate e zucchine
Mini bocconcini colorati con pomodoro e mozzarella
Hot dog con le sue salse
Piccoli Panzerotti
Nuggets con Salse in Accompagnamento
Mini hamburger classico
Arancini alla milanese
Rotelline di pan carre con prosciutto cotto e galbanino

I Formaggi

Grana padano in scaglie
Caciotta alla paglia e fieno e pecorino Laziale con buccia nera
Muffin con zola con gheriglio di noci
CilieGINE di bufala con pomodorini e basilico

Un primo a buffet

a scelta tra:

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 zucchini 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

Servizio torta

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.