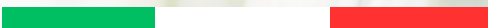


LA.Events

DI Loris Ancora Dimagli


EVENTS AND WEDDINGS IN ITALY



C&C Catering and Banqueting

Menù “Dream”

Entree

Finger food a braccio

Tartare di gambero rosso di Mazara con petalo di fragola
Pinzimonio in cubetti con salsa yogurt
Tentacoli di polipo arrostiti con menta piperina
Cannellini cotti alla creta e cozze rosse
Tocco di tonno leggermente marinato con salsa Teriyaki
Cucchiaino di camembert e marmellata di pomodorini
Caramella di carpaccio farcito con caprino rucola e lime su cucchiaino
Sezione di pan brioche con patè de foie grass
Papion di sfoglia con sciarpa di serrano
Battuta di fletto su tuorlo con sale nero e chicchi di senape
Sablè con zola e fco secco idratato al rum

Aperitivo a isole

3 Isole a scelta + 1 isola extra (50pax) tra:

Show Cooking “Il Fritto”

Gamberetti in pastella di zafferano
Anelli di calamaro
stecchi di verdura in pastella
Frittelline di Fiori di zucca e verdure di stagione
Zeppoline di ricotta e melanzane
Pesciolini e crostacei in tempura di riso
La salvia fritta

Isola della paella

Paella
L'insalata di sgombero all'olio dello Ionio
Misticanza di polipo e patate profumate al prezzemolo
Tocchetti di baccalà in frittura morbida
Persico al limone con burgoul e verdure
Baci di dama con mousse di tonno e finocchietto

Il Pesce in tutte le sue salse

Il salmone marinato con zucchero e chiodi di garofano
Spada affumicato al profumo di Bergamotto e arance
I crostacei e i frutti di mare gratinati alla palermitana
L'insalata di sgombero all'olio dello Ionio
Misticanza di polpo e patate profumate al prezzemolo
Tocchetti di baccalà in frittura morbida
Persico al limone con burgul e verdure
Pesciolini di paranza croccanti con fondo di maionese all'olio di oliva
Baci di dama con mousse di tonno e finocchietto

Piastra di Carne

Piccoli arrosticini abruzzesi
Spiedone con tocchetti di coppa avvolta nella pancetta
Tocchetti di contro filetto di manzo alle erbe
Polletto ruspante con rosmarino
Spiedino di salsiccia lisce, peperoncino e Finocchio

La Boutique del Finger

Crema di carote con cozze rosse e pepe
Tumbler con piccoli crostini di pane crema di piselli e seppia al nero
Crema di patate e foglie di tartufo con il suo olio
Involtino di melanzana viola con stracotto e mozzarella
Polpo con melone invernale e balsamico
Sashimi di tonno con vinaigrette al lime e menta
Mousse di burrata e pesto di basilico con pomodorino confit
Veggie burger con maionese allo yogurt
Muffin pere e gorgonzola
Insalata di avocado songino, noci e menta
Insalata di melanzana con cuore filante
Farinata di ceci

I Formaggi

Toma etrusca dop con confettura di pere
Gorgonzola del consorzio con accompagnamento
di steli di sedano e noci
Grana padano in scaglie
Pecorino al pepe e alle erbe
Bocconcini di bufala con pomodorini e basilico

Semplicemente Veggie

Tartare di funghi trifolati
Rotolini di zuccina con tartarina di verdure
Parmigiana di melanzane e basilico
Gazpacho di pomodoro e goccia di basilico
Crema di Asparagi e tofu
Veggie burger con maionese allo yogurt
Muffin pere e zafferano
Insalata di avocado songino, noci e menta
Insalata di estiva con agrumi
Farinata di ceci

Isole extra

1 isola a scelta tra :

Cruditè di mare:

Cannolicchi
Cozze rosse pelose
Scampi
Gamberoni
Coquillage
Fines de Claire e Bartegna

Isola del Sushi:

Futomaki
Hosomaki
Temaki
Uramaki
Nigirizushi
Sashimi di Salmone, Gambero Tonno e Sgombro

Accompagnato da:

Birra Ashai, Sake e the Verde

Beverage

Prosecco
Vino bianco e rosso
Aperol spritz
Analcolici alla frutta
Acqua naturale e gasata

I Salumi

Il prosciutto di Parma con i fichi
La coppa piacentina DOP del consorzio
Salame di Baganza e finocchiona al coltello
Giro di salame d'oca e di cinghiale
La 'nduja e il lardo da spalmare su crostoni rustici di
pane grano duro

Tartare di Carne e Pesce:

Salmone Selvatico Norvegese con fragole
Tonno rosso con olio pepe e limone
Spigola del mediterraneo con aneto e olive nere
Gambero rosso di Mazara con il mulino di pepe
bianco
Scampi marinati al pepe rosa
Tartare di Chianina con capperi prezzemolo e cipolla
di Tropea
Tartare di verdure in agrodolce

Servizio al tavolo

due primi piatti e un secondo a scelta

I primi

I Risotti

Risotto con fiordi di zucca, zucchine, provola dolce e speck croccante

Risotto mantecato con lime e rosmarino

Risotto con scampi e ciuffo croccante di carciofi

Risotto con quenelle e Burrata con Salmone del pacifico

Risotto acquerello mantecato alla crema di datterino, melanzane e stracciatella

Risotto gamberi cotti, crudi e polvere di lime

Risotto agli asparagi selvatici e tonno affumicato

Riso carnaroli alla crema di fave, gocce di burrata e mirtilli

Risotto alla parmigiana (36 mesi) e fiore edule

Risotto viola su tartare di carne, granelli di nocciole e aneto

*Riso San Massimo allo champagne con code di gamberi, riduzione di zucchine verdi e fiori eduli

*Risotto con prosciutto crudo tartufo e quenelle di gelato ai fichi

Le Paste

Foglie di ulivo con pesto di pistacchi e gamberi rossi

Tortelli neri con cuore di Salmone su emulsione di burrata

Tortelli ripieni di burrata su coulis di pomodoro fresco e foglie di basilico fritto

Gnocchetto di patate, tonno, pesto al basilico e polvere di liquirizia

Spaghetti alla chitarra con baccalà mantecato ed emulsione di prezzemolo

Spaghetto con crema di datterini gialli e burrata

Linguina aglio, burro, peperoncino, scampo e colatura di alici

Spaghetto quadrato cozze, fiori di zucca e granella di pistacchio

Paccheri con datterino, tonno e pane aromatizzato alla menta

Cavatelli al pomodoro fresco con melanzane violette e ricotta

Trofie con olive, pomodorini, capperi, riccioli di pecorino, porro e basilico croccante

*Tajarin con Crema all'Uovo e scoglie di Tartufo bianco d'Alba

*Panzerotti di Burrata con Ragù d'Astice

Sorbetto a scelta: agrumi, liquirizia, limone e mela verde

I secondi

La 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

Il pesce

Turbante di Spigola con purea di patata viola

Ombrina alla piastra, zucchine alla scapece, noci e caramello di soia

Tentacoli di polipo arrostiti, crema di piselli e salsa di panna acida e cipolla

Trancetti di salmone, pesto di rucola e datterino alla crudaiola

Turbante di orata e mazzancolla marinata agli agrumi, olive, capperi, pomodorini secchi e dadolata croccante di pane

Buffet di Dolci e Frutta

Millefoglie con Crema di Chatilly e Frutti di Bosco
Tiramisù al Caffè con Crema al Mascarpone e Spolverata di Cioccolato.
Tortino al Cioccolato su un letto di Crema Pasticcera e Zucchero a Velo
Piccole frolle con creme a più sapori
Millefoglie mignon con frutti di bosco
Cannoli siciliani con ricotta e canditi
Cheesecake al cioccolato e cannella
Fragole incappucciate con tris di cioccolati
Piccolo Cannolo Siciliano con ricotta di capra
Cassatine Siciliana

Torta Wedding Cake

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.

