



Rendi unico il tuo giorno

Menu Díamond Mare

Catering

Banqueting



Bollicine
Aperol Spritz
Campari Spritz
Mimosa, Bellini
Virgin Mojito
Succhi di Arancia, Ananas e Ace in caraffa
Coca Cola
Acqua naturale e gassata

SERVIZIO
A GIRO BRACCIO
Delicatezze in sfoglia

WELCOME



OASI
Ricevimenti

BUFFET

Open bar di V'ino b'ianco e rosso durante la cena

SERVIZIO A BUFFET CON TAVOLI D'APPOGGIO



Tartellette in salsa rosa e gamberi

Delicatezze in sfoglia

Tranci di polenta croccante con ragu' di seppie

Catalana di verdure croccanti e salmone selvatico
norvegese

Anelli di calamari con fagioli cannellini

Polpo rosticciato con patate e pomodorini canditi

Ovuli di bufala avvolti in carpaccio di spada e dressing di
lime

Insalata di mare con olio evo

Orzotto ai frutti di mare e verdure mediterranee

Selezione di pane misto e di focacce

Zeppole di bianchetti e Suppli di mare

PRIMI PIATTI

Lasagnetta croccante ai frutti di mare

Trofiette al battuto di rucola, pomodorini pachino
e code di gamberi rossi

SECONDO CON CONTORNO

Scaloppe di cernia alla vodka

Bouquet di verdure al vapore





ALTERNATIVE PER LE PORTATE PRINCIPALI

PASTE AL FORNO

Schiaffoni con crema di broccoli e code di gamberoni
Conchiglioni ripieni con ricotta e spinaci alla salsa di salmone
Lasagna salmone rucola
Sartù di riso con ragù di polpo
Sartù di riso venere alla pescatora
Cannelloni ripieni di cernia al pomodoro fresco e stracciatella
Cannelloni ricotta e spinaci con crema di asparagi e code di
gamberi al gratin
Crepes farcite con crema di cavolo viola, carciofi e branzino
Crepes farcite con crema di scampi

PASTE FREDDE

Mezzo paccheri con pomodorino pachino, seppioline e basilico
Fusilli con pomodoro datterino, pesto e calamari
Farfalle con rucola e gamberi
Calamarata con pomodorini ciliegino, battuto di rucola e code di mazzancolle
Riso con verdure mille colori e spigola
Riso venere con zucchine gamberetti e lime

SECONDI

Trancio di salmone in riduzione agli agrumi
Piccole piccantine di orata con julienne di zucchine e carote
Pepite di spada al Traminer con pomodorini e olive nere di Gaeta
Bocconcini di cernia al curry
Pesce spada alla siciliana
Polipetti alla Luciana
Zuppetta di seppioline alla mediterranea con crostini di pane fritto

CONTORNI

Patate al forno
Piselli e pancetta
Carotine con riduzione di aceto balsamico
Trittico di verdure
Insalata agli agrumi
Verdure grigliate
Flan di patate e funghi
Flan di spinaci e carote



Mousse al cioccolato fondente e fragole

Mini cheesecake vari gusti

Piccoli tiramisù

Mini Sbriciolate vari gusti

Pasticceria Italiana

Cannoli siciliani al pistacchio

Mini bignè farciti

Bollicine per il brindisi finale

*Torta
Aziendale*

*Buffet
di dolci*

Allestimenti Buffet



Servizi extra



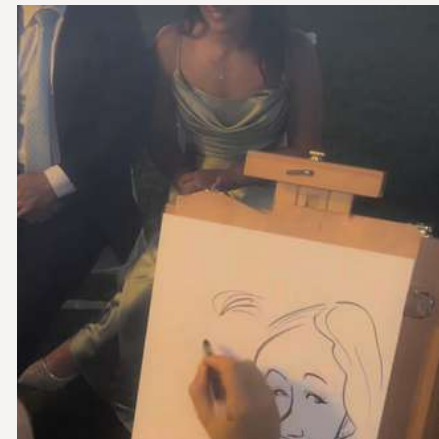
Fontane luminose
n 2 €100,00 i.e.
n 4 €150,00 i.e.



Servizio fotografico
€ 200,00 i.e.
Servizio Video
€250,00 i.e.



Fontana di cioccolato con frutta
fino a 50 ospiti €250,00 i.e.
(pax extra €5,00 i.e.)



Caricature live
a partire da €350,00 i.e.



Service Luci / Video
Quotazione su richiesta