



Rendi unico il tuo giorno

Menu Díamond

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

OASI
Ricevimenti

BUFFET

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

SERVIZIO A BUFFET CON TAVOLI D'APPOGGIO



Vol au vent con spuma di tonno e pomodoro confit

Delicatezze in sfoglia

Mini parmigiane di melanzane

Catalana di verdure croccanti e salmone selvatico
norvegese

Rose di prosciutto crudo

Selezione di formaggi con abbinamento di miele e
confetture

Perle di Bufala

Ricottine guarnite

Pane grande impero

Mini supplì

Mini crocchette di patate

Panzerotti

PRIMI PIATTI

Lasagnetta croccante con asparagi, noci e castelmagno

Tranci di polenta all'amatriciana

SECONDO CON CONTORNO

Straccetti di vitella con rucola e grana

Bouquet di verdure al vapore





ALTERNATIVE PER LE PORTATE PRINCIPALI

PASTE AL FORNO

Schiaffoni con crema di pecorino, salsiccia e carciofi croccanti

Lasagna classica alla bolognese

Lasagna salmone rucola

Lasagna con crema di radicchio e taleggio

Cannelloni ripieni di fassona al pomodoro fresco, basilico e bufala

Crepes farcite con crema di cavolo viola, carciofi e speck

Crepes farcite in salsa di funghi porcini

Crepes farcite con pomodoro, bufala e crema al basilico

Tranci di polenta con sugo all'amatriciana

Tranci di polenta con broccoletti e salsiccia

Tranci di polenta con salsa cacio e pepe e crema tartufata

PASTE FREDDE

Mezzo paccheri con pomodorino pachino, perle di latte e basilico

Fusilli con pomodorino datterino e verdure croccanti

Farfalle con rucola e salmone

Calamarata con pomodorini ciliegino, battuta di rucola e gamberetti

Riso con verdure mille colori

Riso venere con zucchine, gamberetti e lime

SECONDI

Polpettine al sugo ricetta della Nonna

Piccole granatine al limone

Pepite di reale alla Guinness

Guancetta al vino e ginepro

Pancia di vitello porchettata in salsa verde

Straccetti di scottona con rucola, scaglie di grana e glassa di balsamico

Bocconcini di pollo al curry e mele

Pollo alla cacciatora spicy

Polipetti alla Luciana

CONTORNI

Patate al forno

Piselli e pancetta

Carotine con riduzione di aceto balsamico

Trittico di verdure

Insalata agli agrumi

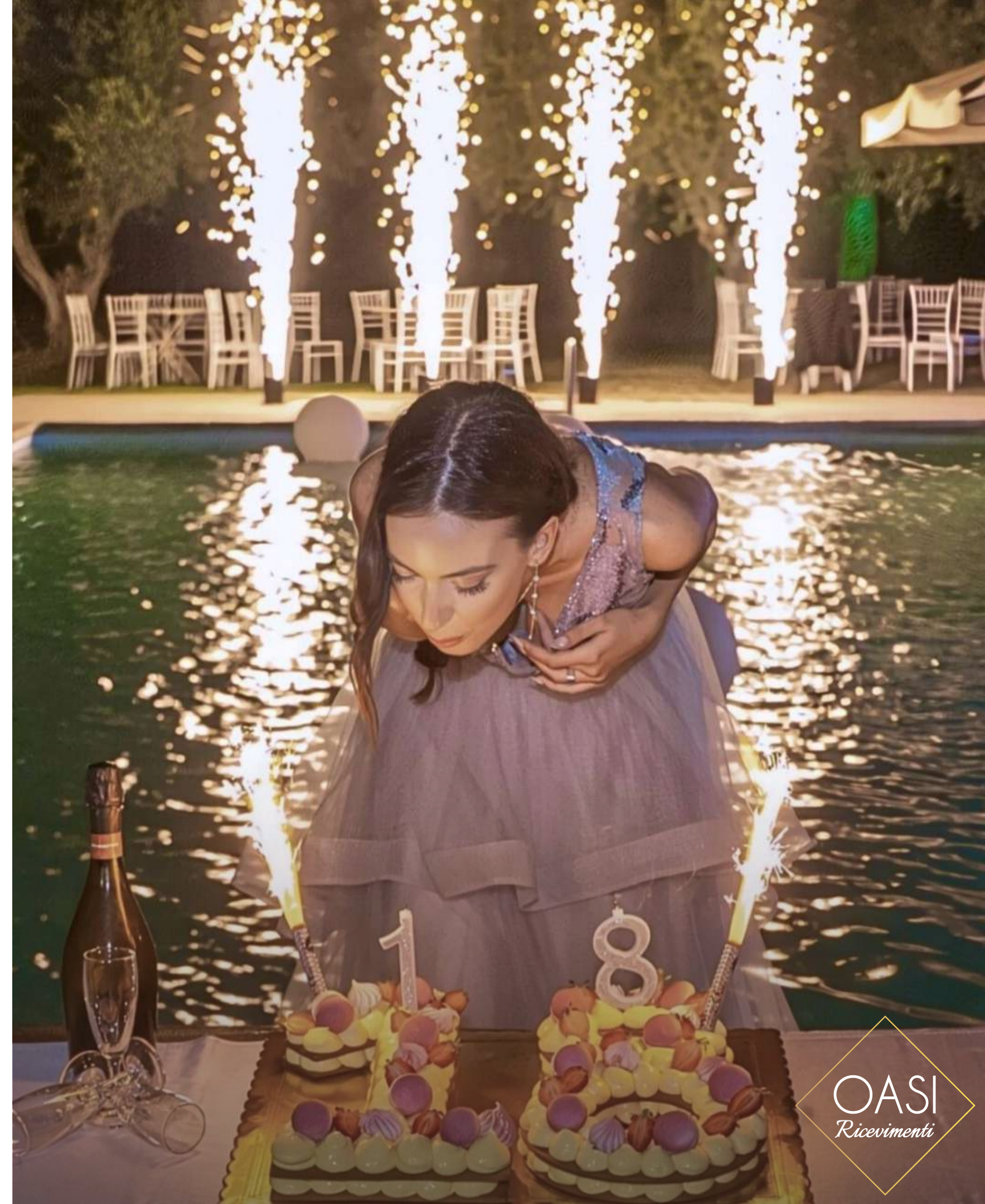
Verdure grigliate

Flan di patate e funghi

Flan di spinaci e carote

Torta

Cream tart, Millefoglie, Mimosa, Profitterol



OASI
Ricevimenti



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

*Buffet
di dolci*

Allestimenti Buffet



Servizi extra



Fontane luminose

n 2 €100,00 i.e.

n 4 €150,00 i.e.



Fontana di cioccolato con frutta

fino a 50 ospiti €250,00 i.e.

(pax extra €5,00 i.e.)

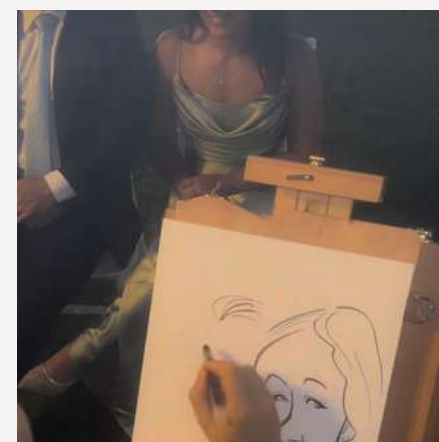


Servizio fotografico

€ 200,00 i.e.

Servizio Video

€250,00 i.e.



Caricature live

a partire da €350,00 i.e.



Torta a piani con decorazione personalizzata

€ 100,00 i.e.



Service Luci / Video

Quotazione su richiesta