



Rendi unico il tuo giorno

Menu Díamond

Catering

Banqueting



WELCOME



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
e
Tartinati

OASI
Ricevimenti

BUFFET

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

SERVIZIO A BUFFET CON TAVOLI D'APPOGGIO



Mini navette con mousse di Mortadella e granella di
Pistacchio

Delicatezze in sfoglia

Mini Parmigiane di Melanzane

Caponatina di verdure in agrodolce

Rose di Prosciutto crudo

Selezione di Formaggi con Miele e confetture

Perle di Bufala

Ricotta di Bufala infornata profumata agli agrumi

Pane cotto a pietra

Mini Suppli

Mini Panzerotti

PRIMI PIATTI

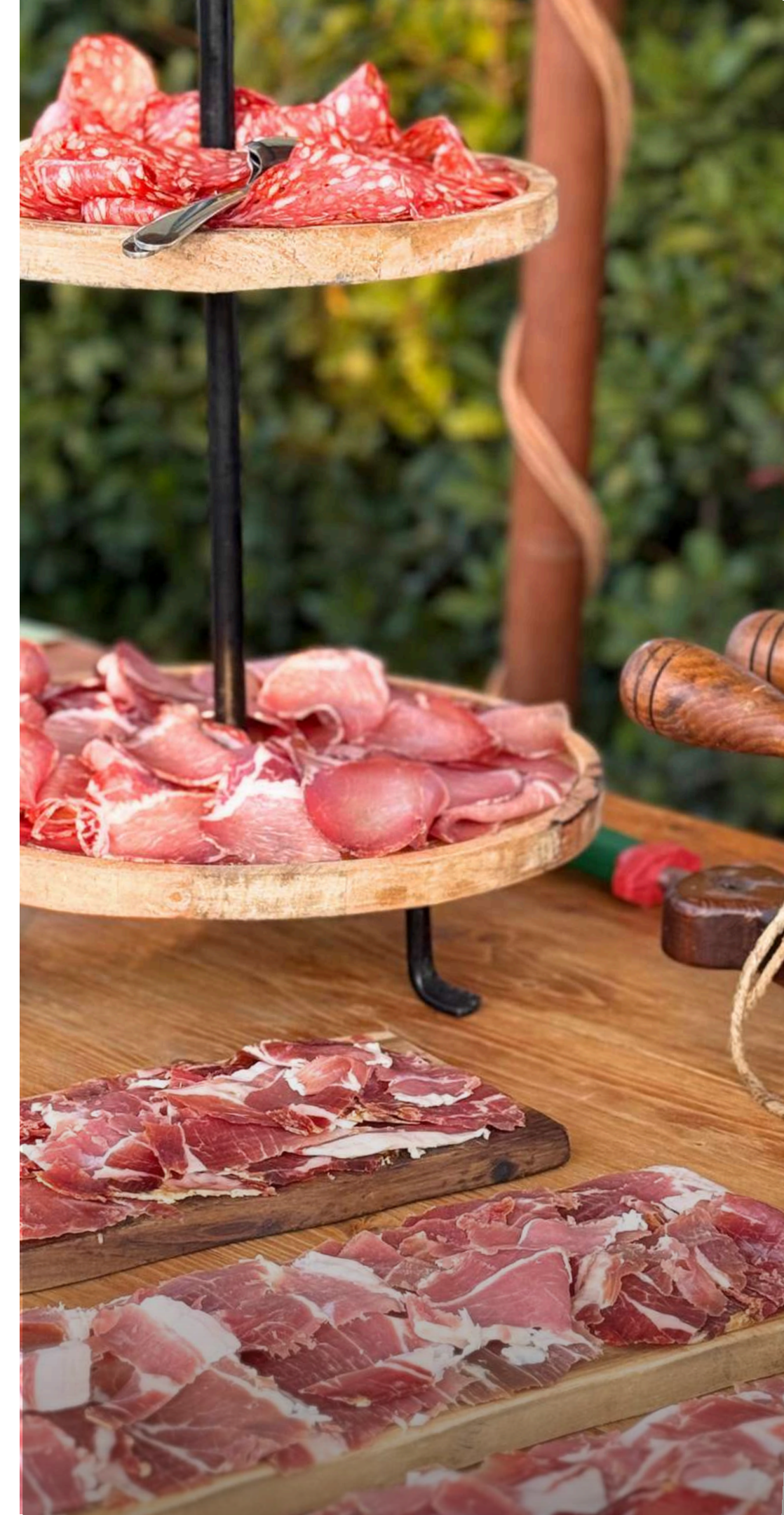
Lasagna alla Bolognese

Ciambella di riso con salsa al Curry

SECONDO CON CONTORNO

Polpettine di Manzo al sugo ricetta della Nonna

Patate al forno profumate alle erbe





ALTERNATIVE PER LE PORTATE PRINCIPALI

PASTE AL FORNO

Lasagna Salmone e Rucola

Lasagna con Melanzane, Provola e Basilico

Crepes alla Norcina (funghi e salsiccia e tartufo)

Crepes di Ricotta al pomodoro con crema di Basilico e Bufala

Rigatoni con crema di Pecorino, Salsiccia, Carciofi e Menta

Cannelloni di Ricotta e Spinaci gratinati al Grana Padano

Cannelloni di Fassona piemontese con sugo di pomodoro fresco, Bufala e Basilico

Timballo di Rigatoni al forno

Tranci di Polenta con sugo all'amatriciana

Tranci di Polenta con salsa Cacio e Pepe

PASTE FREDDE

Penne con Pomodorini Pachino, perle di Latte e Basilico

Fusilli con pesto alla Trapanese e verdure croccanti

Farfalle Rucola e Salmone

Mezze maniche con pesto di Rucola, Gamberetti e Ciliegino

Farro ad insalata con Zucchine, Feta e Menta

Riso Venere con Zucchine, Gamberetti e Lime

SECONDI

Piccole granatine al limone

Pepite di Manzo alla Guinness

Punta di petto di Vitella alla Fornara

Straccetti di Scottona con Rucola, scaglie di Grana e riduzione balsamica

Bocconcini di Pollo al Curry e Mele

Julienne di Pollo alla Cacciatora

Bocconcini di pesce Spada alla Siciliana

CONTORNI

Trittico di verdure trifolate

Insalata agli agrumi

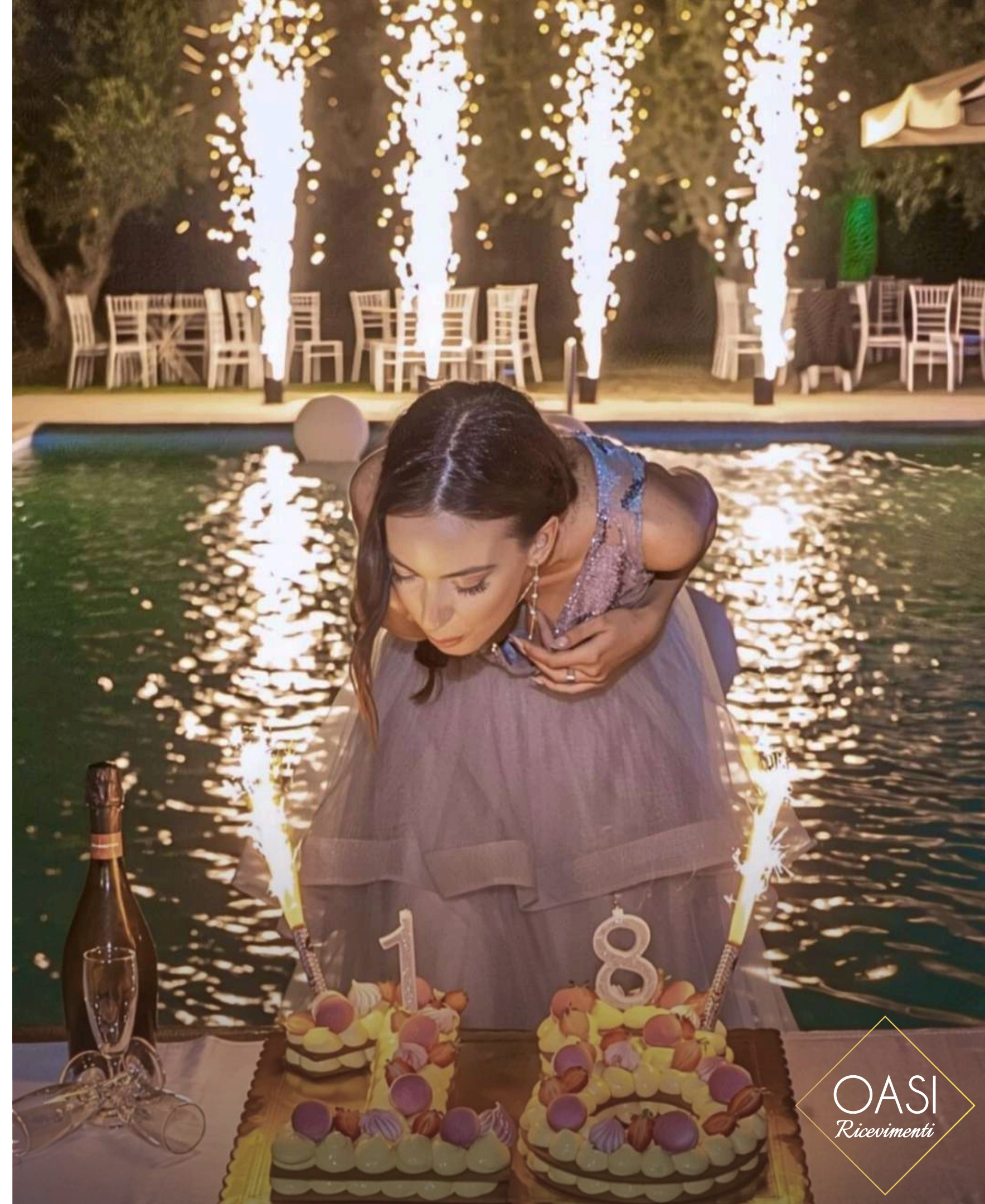
Verdure grigliate

Sformato 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

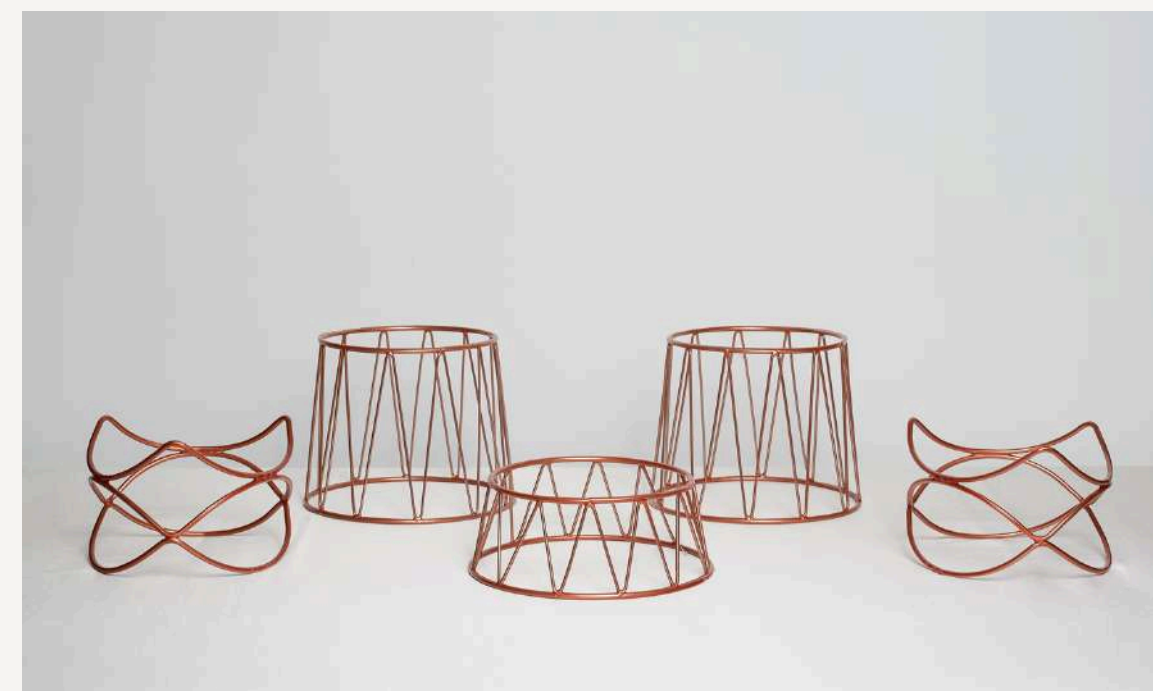
Cannoli siciliani al pistacchio

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.



Servizio fotografico

€ 200,00 i.e.

Servizio Video

€250,00 i.e.



Torta a piani con decorazione personalizzata

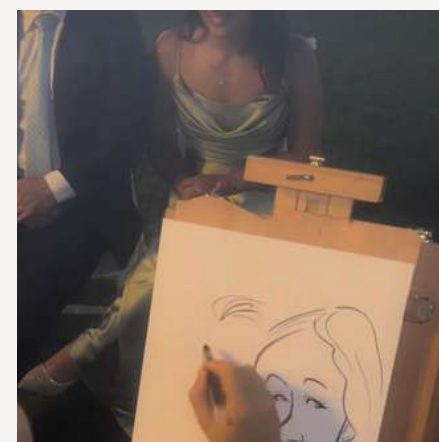
€ 100,00 i.e.



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