



Rendi unico il tuo giorno

Menu Plátinum

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*



BUFFET DI ANTIPASTI

Open bar di Vino bianco e rosso durante la cena

SEMI SERVITO CON MISE EN PLACE COMPLETA



ANGOLO DEL CASARO

Mozzarella di Bufala d.o.p. italiana con Pomodorini Pachino profumati al Basilico

Ricotta di Bufala infornata agli agrumi

Bocconcini di Primo Sale con Pomodorino confit bio

Caciottine Toscane al Tartufo, alle Noci e al Peperoncino

Scaglie di Grana al chiodo con acini d'uva

Tutti i Formaggi vengono accompagnati da Miele di Castagno, Millefiori e confettura di Fichi e Mirtilli

ANGOLO DEL NORCINO

Prosciutto Crudo Stagionato

con tranci di Focaccia bianca al Rosmarino e Olio Evo

Salamino di Cinta Senese

Soppressa Piccante Calabria d.o.p.

Lonzino Stagionato Artigianale legato a mano

Mortadella Bologna IGP grigliata con Balsamico

ANGOLO DEL BENESSERE

Cous cous con verdure di stagione

Insalatina di riso venere agli agrumi

Hummus di ceci con pinzimonio di verdure

Fantasia di verdure arrosto

Flan di Carote e Zenzero





SERVITO

OASI
Ricevimenti

DUE PRIMI PIATTI

Pacchero di Gragnano al ragout bianco di Scottona profumato alla Menta
Chicche di Patate con Pachino, Pesto di Rucola e granella di Pistacchio



ALTERNATIVE PER I PRIMI PIATTI

Carnaroli con crema di Latte allo Zafferano, fiori di Zucca e fiocchi di Stracciata

Mezze maniche all'Amatriciana

Rigatoni alla Carbonara

Cappellacci di Ricotta al pesto di Pistacchi, Tartufo e scaglie di Pecorino

Rigatoni alla carbonara

Paccheri di Gragnano al ragout bianco di scottona profumato alla menta

Chicche di patate con pachino, pesto di rucola e granella di pistacchio

Torta

Cream tart, Millefoglie, Mimosa, Profitterol

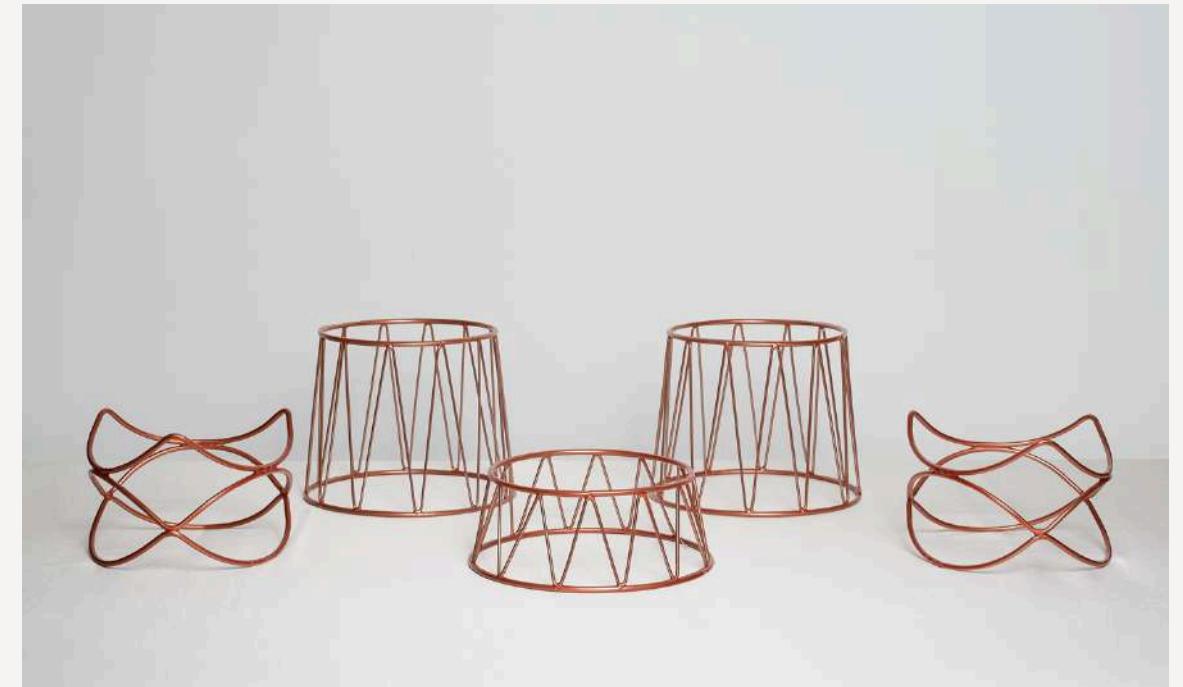
Boccicine per il brindisi finale



OASI
Ricevimenti

Allestimenti Buffet

OASI
Ricevimenti



Mise en place

Personalizzate



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.)



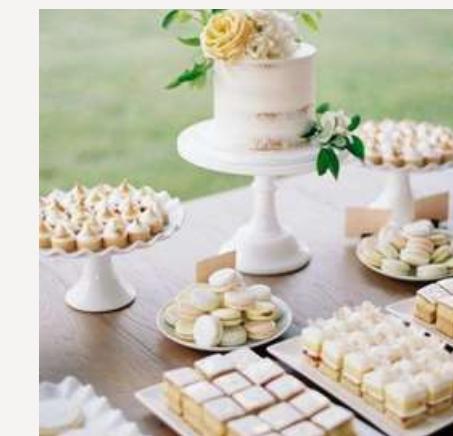
Servizio fotografico
€ 200,00 i.e.
Servizio Video
€250,00 i.e.



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



Torta a piani con decorazione personalizzata
€ 100,00 i.e.



buffet di dolci
€ 5,00 i.e. per persona