



Rendi unico il tuo giorno

Menu Zaffiro

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
Sfiziosità dello Chef in Finger Food
& Mini Panzerotti*



BUFFET DI ANTIPASTI

Open bar di Vino bianco e rosso durante la cena

SEMI SERVITO CON MISE EN PLACE COMPLETA



OASI
Ricevimenti

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 pomorino 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,
Millesimi 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 riduzione balsamica

ANGOLO DEL BENESSERE

Cous cous con verdure di stagione

Insalatina di riso venere agli agrumi

Hummus di ceci con pinsimonio di verdure

Insalatina di finocchi al cedro

Flan di carote e zenzero

FRIGGITORIA

Verdurine pastellate

Supplì al telefono

Fiori di zucca ripieni con alici

Mozzarelline fritte

Olive all'ascolana





SERVITO

PRIMI PIATTI

Pacchero rigato con ragù bianco di scottona
al profumo di bosco

Tortelloni al pesto di pistacchio aromatizzati al tartufo con
scaglie di pecorino romano

SECONDO E CONTORNO

Guancetta di manzo brasato al vino rosso e ginepro
Insalatina di spinaci freschi con Noci e Grana
Patate al forno

Composta di frutta fresca

*Menù Mare +€5 i.e. a persona

I PRIMI DI TERRA

Margherite Mascarpone e Noci con crema allo Zafferano, Fiori di Zucca e Pinoli

Ravioli del Plin con brunoise di verdurine croccanti

Risotto ai Funghi Porcini, Guanciale croccante e Tartufo

Carbonara Imperiale con Funghi Porcini, Guanciale croccante e Tartufo

I PRIMI DI MARE

Carnaroli mantecato con bisque di Gamberi Rossi di Mazzara e Arance (aggiunta gambero rosso intero € 4 .i.e. pp)

Calamarata con Ricciola, Zucchine romanesche, Lime e Bottarga di Muggine

Ravioli ripieni di Spigola e Agrumi con guazzetto di Datterini gialli e rossi al Basilico

Chicche di patate con Calamari, Pachino e Pesto leggero di Rucola

Paccheri al ragout di Polpo con Olive Taggiasche e scaglie di Pecorino

I PRIMI VEGETARIANI

Maccheroncino acqua e farina con ragout di verdure

Fusillone con pesto alla Trapanese e scaglie di Cacio Ricotta

Risotto alla Barba rossa con fondura di Gorgonzola dolce e Mandorle

Margherite al Mascarpone e Noci con crema allo Zafferano, Fiori di Zucca e Pinoli

Mezzo pacchero di Gragnano con Datterino giallo, Zucchine romanesche, Stracciata e Basilico fresco

Risotto mantecato al Pecorino romano Buccia nera con Pere candite e Limone di Amalfi

Alternative primi piatti



I SECONDI DI TERRA

Punta di petto di Vitella alla Fornara con verdure arrosto

Filetto di Cinta senese con salsa ai frutti di bosco e Patate arrosto

Manzetto brasato al Chianti Gallo Nero con sformatino di Patate Funghi Porcini

Faraona ripiena al Radicchio e Prugne con Patate novelle

Petto d'Anatra all'arancia con Pomme duchesse

I SECONDI DI MARE

Filetto di Salmone in crosta di Agrumi ed erbe con caponatina alla Siciliana

Filetto di Orata in crosta di Zucchine con Scarola ripassata (aggiunta Gamberoni arrosto 2pz €3,50 i.e. pp)

Turbante di Rombo con coda di Mazzancolla con flan di Spinaci e Carote

Millefoglie di pesce Spada e Melanzane con Provolone affumicata

I SECONDI VEGETARIANI

Bistecca di Sedanorapa arrosto

Seitan alla Cacciatora

Alternative secondi piatti



Torta

Cream tart, Millefoglie, Mimosa, Profitterol

Bollicíne per il brindisi finale

ANGOLO CAFFE' & AMARI



OASI
Ricevimenti

Allestimenti Buffet



Mise en place

Personalizzate



Servizi extra



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



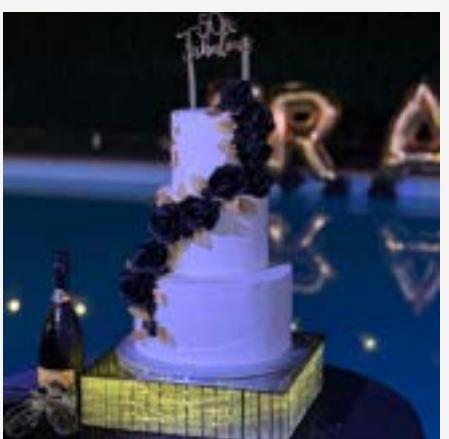
Fontana di cioccolato con frutta
fino a 50 ospiti €250,00 i.e.
(pax extra €5,00 i.e.)



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

