

Menu Asporto "Party" San Silvestro 2017

Pinzimonio di verdure
Focaccia al rosmarino farcita
Torta salata alla zucca e salsiccia
Salmonc marinato su pane nero
Bruschette con culatello e carciofi
Sandwiches mignon al tacchino e tonno
Crostini con verdure alla griglia
Croissant ai cereali farciti
** Pizzette morbide (da scaldare 5 minuti)*
Rotoli ai gamberetti e lattuga
Bocconcini di formaggi
Assortimento di salumi
Cesto di pane

** Lasagnetta al ragout bianco, spinaci e tartufo (da cuocere 15 minuti)*

** Zampone e lenticchie (da cuocere 10 minuti)*

Panettone farcito con crema al cioccolato
Frutta fresca e primizie

** Pietanze da scaldare o da prelevare calde*

Prezzo per persona € 27.00 iva inclusa
Per gruppi numerosi menu e tariffe ad hoc

Menu Asporto "Light" San Silvestro 2017

*Salmone marinato con finocchi in porchetta all'arancio
Torta salata alla zucca e salsiccia
Arista alle prugne e cipollotti agrodolci
Insalata di manzo ai porcini*

** Lasagnetta al ragout bianco, spinaci e tartufo (da cuocere 15 minuti)*

** Carrè di vitello con piccole verdure al rosmarino (da riscaldare 10 minuti)*

** Zampone e lenticchie (da cuocere 10 minuti)*

** Patate al sale grosso*

Tagliere di formaggi

** Verdure alla griglia*

Cesto di pane

Desserts della tradizione

(Panettone farcito con crema al cioccolato , Tiramisù ,Mimosa al pandoro ...)

Frutta fresca e primizie

**Pietanze da scaldare o da prelevare calde*

Prezzo per persona € 34.00 iva inclusa

Per gruppi numerosi menu e tariffe ad hoc

Menu Asporto "Classico" San Silvestro 2017

Salmone marinato con finocchi in porchetta all'arancio

Nigiri di gamberi rossi di Mazzara

Insalata di seppia con salsa rosa

Torta salata alla zucca e salsiccia

Arista alle prugne e cipollotti agrodolci

Insalata di manzo ai porcini

**Burger di cappone con salsa alla senape (da scaldare 10 minuti)*

** Lasagnetta al ragout bianco, spinaci e tartufo (da cuocere 15 minuti)*

** Passatelli asciutti ai carciofi e pomodorini (da scaldare 10 minuti)*

** Carrè di vitello con piccole verdure al rosmarino (da riscaldare 10 minuti)*

** Zampone e lenticchie (da cuocere 10 minuti)*

** Patate al sale grosso*

Tagliere di formaggi

** Verdure alla griglia*

Cesto di pane

Desserts della tradizione

(Panettone farcito con crema al cioccolato, Tiramisù, Mimosa al pandoro ...)

Frutta fresca e primizie

**Pietanze da scaldare o da prelevare calde*

Prezzo per persona € 39.00 iva inclusa

Per gruppi numerosi menu e tariffe ad hoc