



Menú básico

Recepción:

Canapé con crema de queso, albahaca y frutilla
Brochette caprese (tomate, mozzarella y albahaca)
Brochette de queso y uvas
Arrolladito de crepes con jamón y queso
Tomates cherry con crema de huevos y camarones
Tarteletta rellena con mousse de atun
Variedad de mini empanadas
Variedad de mini pizzetta
Sticks de crudite servidos con variedad de dips
Calamaretos rellenos de verduras
Mini quiche lorraine
Chips de boniato con mousse de berenjenas
Brochette de pollo, brochette de cordero, brochette de carne a la plancha con variedad de salsas

Entradas:

Voul-a-vent con jamón al curry
Rosas de vitel tonné
Carpaccio de pollo con mix de verduritas de estación
Ensalada mediterranea (mozzarella, jamón san daniele, rúcula, croutons)

Platos principales:

Crêpes de salmón y crepe de remolacha en salsa de salmón y caviar
Lasagna clásica bolognese con ragú de carne
Cannelloni rellenos de ricota multicolores con ragú de cordero
Pollo a la miel acompañado de papas "duquessa"
Bocconcini de ojo de bife aromatizada al vino tinto con pavé de papas a la crema
Gratin di chicche (pequeños gnocchi no de papa) en salsa 4 quesos y puerros

Postres:

Flan de naranja

Tiramisú de fruta y sambayon

Tarteleta de fruta servida con helado de vainilla

Nido de merengue con helado de vainilla y frutilla

Variedad de bocaditos dulces