

Proposta di Servizio per Ricevimento presso Villa Scati Per circa 100 persone

Servizio di ricevimento a Buffet con tavoli d'appoggio e successivo pranzo o cena con posti a sedere e servizio al tavolo. Il servizio include la fornitura e l'allestimento di tavoli, sedie, tovagliato, stoviglie di ceramica, posateria in acciaio e bicchieri di vetro sonoro.

Aperitivo a Buffet con tavoli d' appoggio

Cocktail di benvenuto analcolico
Brut - Borgo Maragliano
Cortese "San Marten" - Orsi

Tagliere di Salumi monferrini
Crudo al taglio

Il Grana in forma
Plateau di Formaggette e Tome con Miele e Cugnà

Cartocci con:
Tempura di Verdure
Gamberetti in pastella
Olive all'ascolana in pastella
Foglie di Salvia in pastella

Focaccia alla maniera di Recco
Quadrotti di Pizza farcita
Maltagliati di farinata

Fantasia di finger foods:
Spuma di tonno e peperoni
Mini insalatina bergera
Fagottini ricotta e olive
Pomodorini Gratinati
Cannoncini di vitello tonnato
Cubetti di carne cruda
Tartellette al formaggio ed erba cipollina
Tartellette al salmone
Tartellette con mini caprese
Mini Bruschette

Durata 1h30 / 2h

Servizio al tavolo:

ANTIPASTO (uno a scelta)

Flan di:
Asparagi con Fonduta di Castelmagno
Spinaci su specchio di Pomodoro
Zucchine con crema di Parmigiano

PRIMI (due a scelta)

Risotto:
al Radicchio mantecato al Castelmagno con punte di Asparagi e Zafferano alle Erbette e Profumo di Limone

Tajarin:
con fili di Zucchine e Gamberetti con Ragù di Funghi Porcini con Ragù bianco d'Anatra, Olive taggiasche e Pinoli

Ravioli monferrini o di magro:
al sugo d'arrosto
al burro bianco e salvia

SECONDO (uno a scelta)

Brasato di Fassone al Barbera
Lonzotto alle Prugne
Manzo al Cucchiaio
con Contorno di Verdure di stagione

Durata 2h30 / 3h (incluso il servizio della torta)

Vini

Monferrato bianco "Cherdì" - Orsi
Barbera "Uardiora" - Orsi
Moscato e Brachetto d'Acqui

Acqua gasata e naturale
Bibite
Birra in bottiglia

Caffè

Open bar (non incluso)

Bibite, Cocktails e Amari
Pasticceria secca e frutta fresca

Durata 1h30 / 2h

Torta nuziale (non inclusa)

Il menù proposto, se pur concepito con criteri di stagionalità, è puramente indicativo e quindi modificabile in base a Vostri gusti ed esigenze.

Cover Coprisedia inclusi

Per il menù di quanto sopra **Euro 65,00** a persona IVA inclusa

La conferma del numero degli invitati dovrà avvenire 7 giorni prima del servizio, e su questo verrà calcolato l'importo definitivo.