



★★★★★
Hotel & Resort

PROPOSTE DI MENU' PER BUFFET SEDUTI (minimo 40 persone)

MENU NR. 1

Tagliolini gratinati al prosciutto
Riso mantecato alle verdure
Ravioli di ricotta e spinaci con salsa di pomodoro
Salmone in graticola
Costata di manzo al forno
Spalla di vitello al Sauvignon
Legumi di stagione
Assortimento di dolci
Macedonia di frutta fresca
Caffe'
Vini in abbinamento e acque

MENU NR. 2

Anelli di ricotta e spinaci
Riso mantecato allo zafferano
Pennette al pomodoro e mozzarella
Agnellino da latte al forno (in stagione)
Carre di vitello arrosto con salsa al tartufo nero
Cernia al forno
Misto di vegetali con scalogno e timo
Assortimento di dolci
Macedonia di frutta fresca
Caffe'
Vini in abbinamento e acque

MENU NR. 3

Asparagi alla citronette
Prosciutto crudo di Parma
Salmone marinato
Gnocchi di patate al pesto
Ravioli di melanzane e basilico con salsa al pomodoro fresco
Roast beef all'inglese
Filetti di orata alle erbe
Tegame di verdure
Insalata mista
Assortimento di dolci
Macedonia di frutta fresca
Caffe'
Vini in abbinamento e acque

MENU NR. 4

Bresaola della Valtellina
Mousse di ricotta all'erba cipollina
Insalata di pesce
Garganelli al ragu' di verdura
Crespelle al prosciutto e formaggio
Medaglioni di vitello al limone
Seppie in umido con piselli
Verdure di stagione
Insalata mista
Assortimento di dolci
Macedonia di frutta fresca
Caffe'
Vini in abbinamento e acque