

*A*peritivo di Benvenuto

Prosecco, Cocktail Mimosa, Succhi.

*B*uffet *R*inforzato

Angolo degli sfizi

Tartine, Mini-sandwich, Mousse al formaggio,
Ciliegine di mozzarella, Scaglie di grana,
Finger Food.

Angolo del Fritto

Gamberi in tempura oro, Fragagliette fritte,
Pizzette di neonati, Tocchetti di baccalà
Zeppoline di pasta cresciuta, Fiori di zucca in
pastella, Calzoncini cacio e pepe,
Soufflé al formaggio.

Delizie dello Chef

Strudel rustico, Tocchetti di pizza con scarole,
Sfogliatelle ripiene,
Caponatine napoletani con gamberi scottati,
Cocktail di gamberi in piccoli fluttini,
Medaglioni d'aragosta su specchio gelatinato,
Crostini dorati con lardo di colonnata.

Angolo del Pane - Cantina dei Vini

Antipasti

Ricottina di fuscella con confettura di pomodoro e crostino dorato.

Parmigiana di pesce bandiera con provola affumicata, pomodorini di collina e melanzane croccanti.

Primi Piatti

Risotto con tocchetti di pesce spada mantecato con crema di zucca ed erbatta frita.

Schiaffoni di grano duro con rana pescatrice e frutti di mare.

Secondi Piatti

Trancio di ricciola su savarenne di scarola alla monachina

Spiedino di rosmarino con patate a spicchi

Frutta

Semifreddo agli agrumi con salsa ai lanponi.

Dolci

Gran buffet di frutta con scenografia di dolci e piccole dolcezze partenopee

Torta augurale

[Vino Bianco: Greco di tufo dei Feudi di San Gregorio -
Spumante: Ferrari - Acqua Minerale - After Dinner]

*A*peritivo di Benvenuto

Prosecco, Cocktail Mimosa, Succhi.

*B*uffet *R*inforzato

Angolo degli sfizi

Canapè, Mini-sandwich, Mousse al formaggio,
Finger Food.

Angolo del Fritto

Gamberi in tempura oro, Alicette fritte,
Pizzette di neonati, Tocchetti di baccalà
Zeppoline di pasta cresciuta, Fiori di zucca in
pastella, Calzoncini cacio e pepe, Montanare.

Angolo della Rosticceria

Strudel rustico, Tocchetti di pizza con scarole,
Sfogliatelle ripiene, Soufflè rustico.

Angolo Napoletano

Involtini di peperone,
Millefoglie di melanzane, Testina di vitello.

Angolo dei Formaggi e Salumi

Ruota di parmigiano con chicchi d'uva,
Trecce di bufala, Provola al taglio,
Ricottine di fuscella con confettura
di pomodoro, Tagliere dei salumi.

Angolo del Mare

Cocktail di gamberi in piccoli fluttini,
Polpo verace al limone,
Medaglioni d'aragosta su specchio gelatinato,
Rose d'affumicato di scozia,
Julienne di seppie e gamberi in salsa citronette.

Angolo del Pane - Cantina dei Vini

*P*rimi *P*iatti

Risotto con astice d'altura, vongole veraci e pomodorini di collina.

Casareccia con crema di melanzane,
provola affumicata e formaggio grana.

*S*econdi *P*iatti

Filetto di dentice in crosta di patate e gamberone imperiale.

Fascetto di asparagi e speck.

*F*rutta

Millefoglie di frutta fresca.

*D*olci

Gran buffet di frutta con scenografia di dolci
e piccole dolcette partenopee

Torta augurale

[Vino Bianco: Fiano d' Avellino dei Feudi di San Gregorio -
Spumante: Ferrari - Acqua Minerale - After Dinner]