



Ricevimenti di nozze Cene di gala Comunioni Compleanni Cocktails Eventi

IN VILLE D'EPOCA E RESIDENZE PRIVATE

*Banqu&ing
Catering*

Proposta per ricevimento a 75

Aperitivo a girobraccio

Prosecco di Valdobbiadene doc
Succhi di ananas, arancia e tropicale
Aperol spritz
Campari orange
Cocktail Monte Rosa
Crostinio con frittatina al tartufo nero di Norcia
Panuntine romane con scamorza bianca e pancetta tesa
Vol au vent con mousse di gamberi
Crostinio con lardo di Colonnata e ricotta al basilico

I pani e la focacceria

Focaccia genovese con:
Pomodorini, pancetta, alla nizzarda con cipolle appassite e olive nere, al rosmarino

Angolo dei frittini espressi

Vegetali freschi pastellati:
Zucchine, melanzane, funghi, peperoni, basilico e salvia
Gamberi in pasta fillo e alici fritte

Angolo dei salumi D.O.P

S. Daniele al coltello
Rotolini di melanzane alla parmigiana
Lonzino con rucola e grana in salsa di olio e limone
Bresaola con robiola ed erba cipollina
Coppa di Piacenza su lettino di rucola e champignon con granella di pistacchi tostati

Angolo dei formaggi con composte di frutta e mieli

Grana in forma
CilieGINE di bufala campana Igp
Formaggio di fossa Igp e varietà di mieli
Canestrato pugliese e composta di peperoni
Crema di mozzarella con pomodorini confit e basilico

www.cateringmaan.com



Ricevimenti di nozze Cene di gala Comunioni Compleanni Cocktails Eventi

IN VILLE D'EPOCA E RESIDENZE PRIVATE

*Banqu&ing
Catering*

Sapori dal mare

Insalata di polpo finocchi e melagrana
Salmone fresco marinato e avocado
Crema di ceci e baccalà scaloppato
Fregula sarda con vongole e cozze
Carpaccio di spigola su lettino di rucola

Show cooking

Patate novelle al tartufo nero di Norcia e porcini
Gamberi al cognac

Servizio al tavolo

Verranno serviti due primi a scelta

Fettuccine con pomodorini e basilico porcini e pecorino romano
Maltagliati con stufato di manzo e radicchio e grana
Riso carnaroli con fiori di zucca e pistilli di zafferano aquilano
Tagliolino con porcini speck tirolese e pomodorini
Riso carnaroli con radicchio e provola di bufala affumicata
Raviolo di Daube
Codini acqua e farina con vongole veraci gamberi e pomodoro concasse
Tagliolini con bocconcini di salmone scaloppato fondo di crostacei pomodorini e basilico
Mezze maniche con rana pescatrice alla matalotta
Tagliolini con spigola gamberi e pomodoro concassè
Riso carnaroli con cappesante gamberi ed asparagi

Verrà servito un secondo a scelta e due contorni di stagione

Filetto di orata agli agrumi di Sicilia o in crosta di mandorle tostate o con riduzione di Valdobbiadene
Filetto di branzino con pesto di basilico
Salmone norvegese con pesto al basilico
Controgirello di vitello con bacche di ginepro
Stinco di vitello alle erbe fini
Controgirello di vitello in crosta con burro alle alici
Patate alle olive
Asparagi al gratin
Crema di finocchi
Indivia belga al pane profumato
Patate alla Bernard
Fagiolini al bacon

www.cateringmaan.com



*Banqu&ing
Catering*

Ricevimenti di nozze Cene di gala Comunioni Compleanni Cocktails Eventi

IN VILLE D'EPOCA E RESIDENZE PRIVATE

Piattino pane

Panino alle olive ed al sesamo

Dolce nuziale

Torta della ricorrenza

Buffet dei dessert e della frutta

Gran buffet di frutta a taglio vivo
Selezione di dolci monoporzione e multiporzione

Caffè, amari e distillati

Buvette

Minerale di Nepi e liscia
Frascati Superiore Lorenzo Costantini Docg
Botico Podere Le Pozze Igt Toscana
Moscato di Terracina Templum doc e spumante brut doc
Bibite

€. 75,00 + I.V.A. 10% per persona per il menù e servizio salvo sopralluogo
Il costo per Casal Romito è stabilito in €. 2000,00 + I.V.A. di legge.

www.cateringmaan.com