

FESTEGGIANDO S. VALENTINO Sala Ricevimenti "LE DELIZIE"

Dom 17.02.2019

Luogo: Camisano Vicentino

Orari: 12:30

Categoria: Appuntamenti

Informazioni aggiuntive:

MENU'

BUFFET di APERITIVI e ANTIPASTI

Cocktails e Long Drinks ,Bellini , Paradise

Succhi: Arancia, Ananas, Pompelmo,Pesca,Bibite assortite

Prosecco di Valdobbiadene

Mezza forma di formaggio grana

Isola di mare

Gamberetti su lettino di Valeriana con salsa all'Italiana

Terrina mista di Mare al Pesto

Tonno al Pepe Rosa

Cups variegata al Branzino e Erbette

Mousse di Dentice su crostino

Conchiglie Saint Jacques gratinate

Intingolo di Seppie e Peperoni, Buccine di Mare alla Veneziana

Crostino con Salmone Affumicato

Baccalà alla Vicentina con polentina Morbida di Maranello

Guazzetto di Seppie alla Veneziana

Isola rustica di affettati con scrocchiarelle siciliane, cornetti ferraresi, focacce

Porchettina di Ariccia

Speck dell'Alto Adige IGP ,Salame Piacentino DOP

Bresaola della Valtellina con scagliette di Vezzena

Galantina di Pollo alle Erbette

Suprema di Tacchino stagionata

Sfilacci di Cavallo con Rucola e Chiodini

Sopressa Vicentina ai Porcini

Prosciutto Crudo di Montagnana

Angolo di Rustici Caldi e Freddi

Treccia di sfoglia Vegetariana

Panier di Sfoglia alle Zucchine

Corolle dorate all'Asiago

Piccoli Strudel salati agli Spinaci

Scrigni con Rucola ,Speck e Pomodorini

Trancetti di Focaccia rustica al Radicchio Rosso

Sformatino ai Carciofi

Finger Food:

Cialda al Prosciutto e Reggiano, Barchette alla Rucola e Speck

Cornetti salati ai Capperi e Olive , Mignon con Mousse al Tonno e Capperi

Bocconcini pastellati Fritti (fatti a vista)

Triangoli di Sfoglia con spuma di Cernia

Anelli di Cipolla Fritte

Nugget al Formaggio, Code di Mazzancolle al Cocco

Melanzane e Zucchine pastellate

Polpettine di Broccoli speziati , Spicchi Carciofi dorati

Crocchette di Patate e Gamberoni

Olive di Ascoli ripiene

Frittelle di Zucchine e Ricotta alla Menta

Gamberoni in pasta Fillo

Fiocchi di Gamberi e Zucchine fritti

PRIMI PIATTI

Risotto al radicchio rosso e Tastasale al profumo di Rosmarino

Perline di Patate alla crema di formaggio pioppino e speck

SECONDI PIATTI

Coppa di Magrello allo spiedo con salsa al finocchietto fresco

Tagliata di Sorana al Rosmarino e Timo con scaglie di Vezzena

Patate rustiche alla paprika dolce

Carciofi trifolati

Sorbetto al Melograno e Bergamotto

Sorbetto allo Yogurt e Frutti di Bosco

DOLCE Millefoglie alla Chantilly

Buffet DESSERT

Kermesse di Frutta Fresca in Bellavista

Semifreddo di Rose con Lamponi e Ribes

Sformatine Bianco allo Yogurt e ricotta

Semifreddo agli Amaretti con salsa al Caffè

Doucer-Griottine al Cioccolato Bianco

Croumble al Quark con Topping ai Kiwi

Panna cotta ai Frutti di Bosco

Bicchierini di Mousse e Bavaresi al cucchiaino

Crema Catalana al Caramello

Torta di Pere e Cioccolato

Pasticceria Mignon

Vini

Chardonnay "Fossa Mala"

Verdicchio dei Castelli di Jesi "Cà Rugate"

Cabernet "Moncaro" Valpolicella Classico Vignato

Recioto di Gambellara metodo classico doc

Acqua minerale naturale e gasata

Pane e grissini

a soli 37 euro

Call

Send SMS

Add to Skype

You'll need Skype CreditFree via Skype

Data di stampa: Ven 15.02.2019