

- PROFUMI NASCOSTI -

TARTINE DELLO CHEF CON TARTELLETTE IN
CONCASSÈ DI POMODORINI E VOL-AU-VENT AL
SAPORE DI MARE, ACCOMPAGNATI DA
PROSECCO E MIX DI FRUTTA

antipasto

Filetto di seppia e noci con julienne di
zucchine e vellutata di aceto balsamico

primo piatto

Trofie fresche con cozze, patate, datterini e
scaglie di parmigiano, risotto con vellutata
di gamberi e rucola
(servizio all'inglese)

secondo piatto

Filetto di salmone allo Champagne su letto
di spinaci strascicati

al buffet

Dolci e torta (gusto da concordare 7/10
giorni prima dell'evento)

Zak

EVENTI

menu

Acqua liscia e gasata, vino e Coca Cola
serviti ai tavoli per tutta la durata dell'evento

Prosecco in accompagnamento alla torta