

Menu

Bellavista

APERITIVI E ANTIPASTI A BUFFET

Cocktail di benvenuto

Spritz, Bellini cup, Rossini cup

Prosecco blanc de blanc

Succhi di frutta (Ananas, Pompelmo, Arancia)

Martini Dry, Martini Sweet, Aperol,

Campari, Manhattan

Olive taggiasche all'arancia di Sicilia

Sfoglie tiepide farcite ai wurstel,

al formaggio, agli spinacini

Panzerottini dello chef

L'angolo dei frittini

Fiori di zucca farciti con mozzarella e acciughe
Arancine mignon allo zafferano, crema marchigiana,
olive ascolane
Zucchine, melanzane, funghi, peperoni e carciofi
Pizzette al pomodoro e mozzarella
Salvia, asparagi,
Panelle con neonata, anellini di mare
Acciughe impanate, gamberi all'arancia,
totanetti, agoncini
Gamberi in pasta kataifi

I profumi del mare

Spigola marinata al basilico
Moscardini affogati in cocotte con crostini di pane
Insalatina di polipo fresco con rucola e patate
Cous cous di pesce
Insalata di mare ai sedani e olio del Garda
Carpaccio di pesce spada marinato all'aceto di ribes

L'angolo delle delizie

*Taglieri in bellavista
con corallina di Norcia, lonzino,
finocchiona, salsicette di cinta senese,
salame toscano, salame calabro, ciauscolo
spianata romana e mortadella Bologna
Prosciutto selezionato di Norcia tagliato a mano
con pane alle noci, alle olive e focaccia*

L'angolo della cucina a vista

*Omelette al tartufo nero
Gamberi flambé al cognac*

La bruschetteria

*Tartellette con lardo di Colonnata e miele artigianale
Tartellette alle prugne e bacon*

*Bruschettine al paté di bosco, alle olive, ai pomodori e
basilico,
ai paté di carciofi, con mozzarelle e acciughe,
ai patè di fegatini*

L'angolo delle tradizioni

Cocciotto con fagioli e funghi porcini

Cocciotto con ceci e vongole

Buffet del fattore

*Composta di formaggi al tartufo, alla salvia,
ai mosti vinosi,*

*al fieno, al peperoncino, alle olive,
con marmellate di pomodori rossi, verdi
e fichi mielati*

Ricottine fresche del pastore con miele fuso

Treccione di bufala di Mondragone

Caprino ai pistacchi

Pecorino di Pienza alle mostarde di agrumi

Pecorino sardo stagionato in grotta

Selezione di caciottine umbre

Toma piemontese

Sfizio

*Tartufini salati al cacio e pepe, al prosciutto,
ai peperoni e pistacchio, al salmone ed erba cipollina*

*Cestini di pane carasau caldo al rosmarino e
con 'nduja calabrese*

SERVIZIO A TAVOLA

Trofie con pistacchio di Bronte e gamberi

*Pici artigianali al ragù di cinta senese e scaglie di
Castelmagno*

Tenerelle di lattonzolo di cinta senese: ai funghi porcini

Patate mascotte

Pomodoro alla provenzale

RICEVIMENTI E CATERING

Torta di cerimonia

*Trionfo di pan di Spagna con chantilly e
fragoline di bosco*

(la torta di cerimonia può essere scelta tra le varie forme disponibili
o personalizzata con extra a parte)

LA CHIUSURA A BUFFET

Buffet di dolci

Semifreddo all'arancia, all'ananas, al cioccolato e menta
Savarin alla chantilly e frutti di bosco
Crostata di frutta fresca,
Crostata di fragole
St.Honore, millefoglie, profiteroles,
Meringata, cannonata,
Mimosa, mont blanc

Bellavista di monoporzione

Aragostine alla crema, cannolini siciliani
Bignoline alle creme, tartellette alla frutta
Coppette alla chantilly e sbriciolata di sfoglia,
Tiramisù in coppa
Mousse di frutta e di creme,
Coppettine di panna cotta
Bicchierini di crema cotta e gelatina al caffè
Bicchierini di cremoso al cioccolato e mele verdi

Plateau di frutta composta

Open Bar

Caffè espresso classico e decaffeinato
Liquori: Amaro Averna, Limoncello, Mirto
Distillati: Grappe monovitigno, Whisky

Angolo dei sigari e rum

Scelta di sigari e cigarillos con Rum Pampero
Selezione di cioccolatini artigianali

Il servizio sarà accompagnato da:

Acqua liscia e frizzante

Vino bianco di selezione:

Chardonnay o Viognier

Vino rosso di selezione:

Cabernet Sauvignon,

Nero d'Avola o Petit Verdot

Spumante Blanc de Blanc

Moscato giallo d'Asti

(*piatti soggetti a variazioni di prezzo)

Per informazioni:

F&B Ricevimenti

06.85305120 www.fbricevimenti.net