

menù buffet Finger Food

CONFIGURAZIONE PREZZI

①

18 PERSONE
minimo

7 SCELTE
nel nostro elenco

40 €
A persona

②

20 PERSONE
minimo

6 SCELTE
nel nostro elenco

35 €
A persona

③

20 PERSONE
minimo

5 SCELTE
nel nostro elenco

30 €
A persona

piatti a scelta

LE MINI POKE

Del pescatore hawaiano,
quello vero!
+ 6 € a persona

 **Vegetariano**
libera interpretazione dello
chef

Quello popolare
con riso, salmone, avocado
ecc.

LE MINI TARTARE

Di manzo (fesa) al coltello
all' italiana

Di manzo classico
alla francese

Di salmone alla nordica

GLI INVOLTINI PRIMAVERA

Involtino fritto
 **vegetariano**

Involtino fritto
con pollo

Involtino fresco (non fritto)
 **vegetariano**

I YAKITORI

Di pollo alla griglia
o piastra teppanyaki

Di gamberi alla griglia
o piastra teppanyaki
+ 3 euro a persona

I CARPACCI

Carpaccio di manzo crudo
con gardeniera
e scaglie di Bella Lodi®

Carpaccio di bresaola
artigianale con rucola,
carciofi sott' olio e Bitto Dop

Carpaccio di manzo cotto
all' orientale

L' HUMMUS

Hummus di ceci biologici
alla Mediterranea
 **vegetariano**

Hummus di fagioli cannellini,
guancialetto croccante, scaglie
di pecorino senese

Hummus di ceci con gamberi
e salame piccante

*I piatti possono cambiare o evolversi in base allo chef e alla reperibilità dei prodotti.

menù buffet Finger Food


I SANDWICHES

Mini croque-monsieur
"Gourmet"

I MINI HAMBURGER

Hamburger classico USA
manzo, bacon, cheddar,
cetriolo, ketchup, maionese

LE CROCCHETTE

Crocchette di riso
 **vegetariane**
olive, peperoni e radicchio

LE MINI TORTE SALATE FRANCESI

La famosa quiche Lorraine
(Lorene) pancetta affumicata
e gruviera

I CROSTINI

Crostini con paté
di fegatini alla Toscana

LE UOVA DI GALLINA VALTELLINESI

Mousse di uova biologiche
e condimenti: paprica, senape,
capperi, cetriolo

LE POLPETTINE


Polpettine di manzo
in salsa di pomodoro

L' INSALATA BELGA COTTA/CRUDA

Barchetta d' indivia belga,
insalata capricciosa,
prosciutto cotto

Barchetta d' indivia belga,
paté di tonno, limone, curry,
frutta e verdure

I FLAN/SFORMATINO SERVITO "FREDDO"

Flan di verdure di stagione
libera interpretazione dello chef
 **vegetariano**

LE INSALATE DI CEREALI

Farro biologico
uova, broccoli, acciughe,
peperoni grigliati, condimenti

Duetto di tramezzini
libera interpretazione dello chef

Hamburger nordico
salmone, gamberi

Crocchette di riso con trita
di carne di manzo, funghi e
formaggio

La quiche al salmone
grigliato e affumicato

Crostini con cipolla di Tropea
"confit" e filetti di acciughe
del mar Cantabrico

Mousse di uova biologiche con
salmone marinato "Gravlax"
e salmone affumicato

Polpettine di maiale
all' orientale, salsa agrodolce

Barchetta d' indivia belga,
tartara di manzo,
funghi trifolati, salsa senape

Flan di pollo, salsa curry-
cocco, frutta e verdura


Riso ribe alla cantonese
piselli, frittata, prosciutto
cotto, soia, sesamo


Hamburger indiano
maiale e gamberi
alle spezie tandoori masala

Crocchette di riso alla trota
grigliata, salsina nordica alla
senape

La quiche **vegetariana**
alle verdure di stagione

Crostini con ragù di fagioli
dall' occhio al pomodoro

Polpettine di verdure
di stagione fritte
 **vegetariano**

Barchetta d' indivia belga
 **vegetariana**
libera interpretazione dello chef

Flan di salmone al merluzzo,
salsa cocktail al brandy

Cuscus integrale biologico
 **vegetariano** zafferano e
curcuma, verdure di stagione

*I piatti possono cambiare o evolversi in base allo chef e alla reperibilità dei prodotti.

DESSERT

**Mini foresta nera
a modo mio**

**Tartara d' ananas
al maraschino**

**Tarte Tatin
alle mele caramellate**

**Morbidone al cioccolato
ispirato al brownie**

**Insalata di frutta di stagione,
menta e zenzero**

**Cheesecake senza cottura,
coulis di frutti di bosco
Tirami-sù al limone (cello),
snack di pistacchi e amaretti**

**Crema cotta
al limone biologico,
brisure di brutti ma buoni**

**Mousse al cioccolato fondente
e pezzettini di cupetà valtellinese**