

BUFFET DEGLI APERITIVI

Cocktail moderatamente alcolico

Cocktail analcolico

Prosecco

Mignon rustici : farciti al formaggio

" alla carne

" alle verdure

" misti

Focaccine rustiche ripiene

Pizzette margherita

Panbrioche ripieno con tocchetti di affettati

Olive ascolane

Tartine/bruschette

NB: questo buffet può essere servito sia sulla terrazza del bar hall, sia direttamente nella sala ristorante, unitamente a quanto segue.

BUFFET PRINCIPALE

Cascata di prosciutto crudo di Parma

Coni di bresaola con erbe aromatiche

Formaggio Toma aromatizzato al caffè

Formaggio caprino al peperoncino (od altre spezie)

Ciliegine di mozzarella di bufala

Ricotta nostrana

Treccioni di mozzarella di bufala

Involtini di melanzane

Parmigiana di melanzane

Timballetti di patate

Verdure miste grigliate (zucchine, melanzane, peperoni, etc)

Pane casereccio

ANGOLO DEI FRITTI

Frittelle di alghe

Frittelle di alici

Verdurine impanate

Alici all' amalfitana

PRIMI PIATTI (a base di pasta fresca)
(con servizio al tavolo)

*Ravioli di melanzane con pesto campano
Scialatielli gamberi e vongole*

SECONDI PIATTI
(con servizio al tavolo)

*Orata al forno con mantello di patate; contorno di insalata di stagione
oppure
Cosciotto di vitellino in bellavista con fascetti di fagiolini e patate nocchie.*

DESSERT

Carpaccio di ananas con gelato di pistacchio alla cannella

BUFFET DEI DOLCI

Tavolo di 4/5 torte miste

TORTA NUZIALE

**CANTINA: vino bianco e vino rosso della casa
limoncello
caffè**

MUSICA E DANZE SUL SOLARIUM DELLA SPIAGGIA

*Il buffet prevede la presenza di camerieri sporzionatori dietro ad esso, con commis di sala addetti alla pulizia dei tavoli; hostess addette al beverage ai tavoli.
Il servizio ai tavoli può essere fatto sia tramite sporzionamento su carrello davanti all'invitato sia uscire già impiattato dalla cucina (dipende dalla tipologia del menù che si sceglie)*