

BUFFET per GRUPPI

“ dedicato a Party di Laurea, Battesimi e qualsivoglia occasione di festeggiamento... “

Proposta APERITIVO DOLCE & SALATO – 20 €

(MINIMO 50 PERSONE)

girelle al formaggio, croissant farcito, nastrone con salamella.

sfogliatine & brioches salate.

bruschette di Petra in tre variazioni (3 gusti)

pizza focaccia

soppressa di Montagnana.

coppa stagionata.

insalata di pasta di Gragnano con porchetta, zucchine, pomodorini e olive

pasticcERIA morbida e croccante – 4 TIPI (es. creme fredde e dolci da forno)

(da prendere accordi su tempi e spazi dedicati)

vino prosecco d.o.c. VILLA FERRI (altre tipologie su richiesta)

(consumo compreso 1 bottiglia ogni 3 persone)

altro : extra € 12.00/bott.

aperitivo analcolico base frutta

dolce di pasticceria a vostra scelta € 22/kg.

degustazione di dolci 6 tipi, cremosi e croccanti : € 8.00

ESCUSI CAFFE', LIQUORI E DISTILLATI

Proposta A - 25 € (minimo 40 persone)

Aperitivo con :

brioche salate : girelle al formaggio, croissant farcito, nastrone con salamella.
Wine & cocktail analcolico

Buffet di antipasti

soppressa di Montagnana
coppa stagionata
pancetta stagionata
prosciutto crudo di Montagnana
focaccia di Petra ripiena con stracchino di mucca e zucchine grigliate
piave vecchio 24 mesi con miele e pane dolce
spezzatino di manzo "finger food" con polenta di mais
insalata di pasta di Gragnano con porchetta, zucchine, pomodorini e olive
crema di zucca di " orto barricata " con prosciutto tostato
bruschette di Petra in tre variazioni (3 gusti)
pane morbido e croccante "di nostra produzione"

vino prosecco d.o.c. VILLA FERRI (altre tipologie su richiesta)

(consumo compreso 1 bottiglia ogni 3 persone)

altro : extra € 12.00/bott.

aperitivo analcolico base frutta

dolce di pasticceria a vostra scelta € 22/kg.
degustazione di dolci 6 tipi, cremosi e croccanti : € 8.00

ESCUSI CAFFE' , LIQUORI E DISTILLATI

**NOTA BENE : LE PROPOSTE POSSONO ESSERE MODIFICATE NELLA
TIPOLOGIA DEL PRODOTTO CAUSA STAGIONALITA' E/O REPERIBILITA' .**

Proposta B - 30 € (minimo 35 persone)

Aperitivo con :

brioche salate : girelle al formaggio, croissant farcito, nastrone con salamella.
pizza e focacce farcite
Wine & cocktail analcolico

Buffet di antipasti

prosciutto crudo di Montagnana
salsiccia passita 20 gg
lardo di "Patanegra"
roast beef di manza con misticanza
caramelle di bresaola con robiola d.o.p.
porchetta di maiale "razza mangaliza" slow food presidio
spezzatino di manzo con polenta di mais
pollo nostrano fritto in crosta di panko con crema di yogurt
caciotta con noci e miele del delta del Po
piave vecchio con confettura di cipolle
verdure fritte in pastella di birra "ORTO BARRICATA"
crema di zucca con guanciale e rosmarino
pane morbido e croccante "di nostra produzione"

primo caldo :

risotto con il Carnaroli I.G.P Delta del Po

vino prosecco d.o.c. (altre tipologie su richiesta)

(consumo compreso 1 bottiglia ogni 3 persone)

altro : extra € 10.00/bott.

aperitivo analcolico base frutta

caffè

dolce di pasticceria a vostra scelta € 22/kg.
degustazione di dolci 6 tipi, cremosi e croccanti : € 8.00

*** le variazioni e/o sostituzioni "possono creare"
un AUMENTO di costo**

Proposta C - 35 € (minimo 30 persone)

Aperitivo con :

olive ripiene fritte

brioche salate : girelle al formaggio, croissant farcito , nastrone con salamella.

bruschette con Petra

Wine & cocktail analcolico

Buffet di antipasti

porchetta di mangalza Presidio Slow Food

carpaccio di Angus USA

prosciutto crudo di Montagnana

speck di oca affumicato a freddo con il faggio

coppa stagionata

pollo fritto in crosta di panko

patate in crosta di Petra

verdure fritte in pastella di birra del nostro orto

caprese con bufala d.o.p. pomodorini e olive taggiasche

focaccia di pane farcita con melanzane e stracchino

crema di zucca con guanciale croccante e timo fresco

pane Morbido e Croccante "di nostra produzione"

banchetto dei formaggi (3 tipi) : cremoso, morbido, stagionato

con composte e pane + 1 bicchiere di Birra Artigianale abbinata

primi piatti caldi :

risotto con il Carnaroli BIO

gnocchi di patate con radicchio, pomodorini e pancetta croccante

vino prosecco d.o.c. (altre tipologie su richiesta)

(consumo compreso 1 bottiglia ogni 3 persone)

altro : extra € 10.00/bott.

aperitivo analcolico base frutta

caffè

dolce di pasticceria a vostra scelta € 22/kg.

degustazione di dolci 6 tipi, cremosi e croccanti : € 8.00

NOTA : TEMPI DI PERMANENZA, GESTIONE SPAZI E VARIE NON APPARTENENTI ALLA NOSTRA COMPETENZA POSSONO GENERARE COSTI AGGIUNTIVI A CARICO DELL'ORGANIZZATORE DELL'EVENTO.