



Il nostro “Merendone” o “Light Dinner”

Tavoli allestiti per gli ospiti, centro tavola coordinati con fiori freschi, allestimento angolo bomboniere e tavolo per taglio della torta

*Cocktail analcolico alla Frutta, Flute di Prosecco Italiano
Succhi di frutta assortiti, Acqua naturale e gasata
Selezione Vini (bibite gasate a richiesta)*

Entrée assortiti (a titolo esemplificativo):

La Bruschetteria

Crostini di Polenta taragna con lardo d'Arnad e Gocce di Melata

Girandole di Piadina Farcita

Fantasia di Tramezzini

Specchio di Salumi

Tartellette con mousse di Formaggio

Bocconcini di Pizza tiepida al Formaggio

Piramide di Focaccina al Prosciutto e Formaggio

Torte salate e Bocconcini di Quiches tiepide

Carpacci di Salumi, Carne, Pesce, Verdure assortiti (a discrezione dello chef, in base alla stagione)

Assiette di Salame e Scaglie di Grana

Taglieri di Formaggi freschi e stagionati con i loro Mieli e Confetture

L'angolo dei Frittini (Pesce e Verdure) in Pastella alla Birra

Olive all'Ascolana

(proposte alternative da scegliere anche in base alla stagione e al tipo di torta)

***a.** Macedonia di Frutta fresca con Gelato in Cialda croccante*

***b.** Le Crêpes alla Nutella e alla Confettura*

***c.** Sorbetti ai Gusti di Frutta*

Torta ricorrenza personalizzata

Brindisi con Spumante secco e Moscato dolce .

Caffè

Su richiesta:

- Primo piatto caldo servito al tavolo
- Torte “Cake Design”, Sweet Table, Buffet Confetti, Candies Bar, Servizio animazione / Baby Sitter, etc.

.

Tutti i prezzi esposti sono da intendersi Iva 10% inclusa