



## *Light Lunch*

### *Buffet delle Bevande*

*Acqua con e senza gas*

*Succhi di polpa frutta:*

*Pesca e Mango, Ananas, Ace, Arancia Rossa*

*Soft Drink:*

*Aranciata, Coca Cola, Gazzosa, Chinotto*

*La nostra cantina:*

*Vino Bianco Chardonnay Biologico*

## *... accompagnati da bontà salate fredde*

*Piccoli Croissant farciti:*

*Salame e Groviera, Bresaola e Grana,  
Prosciutto di Parma e Formaggio, Prosciutto Praga e Mozzarella*

*Tramezzini assortiti*

*Mozzarella di Bufala Campana su letto di rucola e pomodorini di Pachino*

*Tagliere di salumi di nostra produzione:*

*Carne Ubriaca, Capocollo stagionato  
Salamella Casareccia, Filetto di suino  
accompagnato da focaccine al rosmarino*

*Cous Cous con tris verdure croccanti*

*Insalata Nero con Gamberi, zucchine, pomodorini, scorsa di agrumi e menta*

*Pinzimonio*

*Involttini di melanzane alla siciliana con mollica di pane, uvetta, provola e succo d'arancia*

*Mini Parmigiana di melanzane*

*Strudel rustico con crema di funghi, Prosciutto di Praga e provola affumicata*

*Timballo di pasta fresca con Ragù bolognese, piselli, ricotta di Pienza e provola affumicata*

*Fusillo alle melanzane in salsa di pomodorini e basilico*

*Polpettine di Manzo Piemontese in salsa di Curry*

*Patate al forno al profumo di rosmarino*

*Insalata spinacino noci mela e grana Padana*

*Tris di verdure gradinate*

## *..... il Cestino del Pane*

*Pane a lievitazione naturale*

*Focaccia Bianca*

*Grissini al Sesamo*



**..... un po' di Frutta**

*Mini Verrina di Macedonia di Frutta*

*Spiedini di frutta*

**..... Un momento di relax**

*Caffè espresso classico, Decaffeinato*

***Il costo per il servizio completo a persona è di € 22,00 + iva con minimo garantito 65 Pax.***

*Il costo per persone comprende: allestimenti buffet, Cristalleria, Tovagliato per buffet, Posateria, Porcellane, allestimento floreale buffet, personale di servizio.*



## **Medium Lunch**

### **Buffet delle Bevande**

*Acqua con e senza gas*

*Succhi di polpa frutta:*

*Pesca e Mango, Ananas, Ace, Arancia Rossa*

*Soft Drink:*

*Aranciata, Coca Cola, Gazzosa, Chinotto*

*La nostra cantina:*

*Vino Bianco Chardonnay Biologico*

*Vino Rosso Merlot Biologico*

### **... accompagnati da bontà salate**

*Piccoli Croissant farciti:*

*Salame e Groviera, Bresaola e Grana,*

*Prosciutto di Parma e Formaggio, Prosciutto Praga e Mozzarella*

*Mozzarella di Bufala Campana su letto di rucola e pomodorini di Pachino*

*Sfoglia di Mozzarella Pugliese farcita con Speck e Rucola*

*Tagliere di formaggi da noi selezionati:*

*Caprini, Erborinati, Semi stagionati, Fossa, Pecorini, Caciocavallo*

*Tagliere di salumi di nostra produzione:*

*Carne Ubriaca, Capocollo stagionato*

*Salamella Casareccia, Filetto di suino*

*accompagnato da focaccine al rosmarino*

*Insalata di farro antico con pomodorino datterini, primo sale, olive nere, salsa di Basilico*

*Insalata Nero con Gamberi, zucchine, pomodorini, scorsa di agrumi e menta*

*Pinzimonio*

*Involtini di melanzane alla siciliana con mollica di pane, uvetta, provala e succo d'arancia*

*Mini Parmigiana di melanzane*

*Strudel rustico con crema di funghi, Prosciutto di Praga e provola affumicata*

*Rustica con scarola e alici*

*Lasagna con crema di zucchine, taleggio*

*Mezzo rigatone al sugo di Amatriciana e pecorino*

*Arista di suino porchettata cotta a bassa temperatura con rucola e scaglie di grana*

*Patate al forno al profumo di rosmarino*

*Insalata di pollo grigliato*

*Insalata spinacino noci mela e grana Padana*

*Tris di verdure gradinate*



*..... il Cestino del Pane*

*Pane a lievitazione naturale*

*Focaccia Bianca*

*Grissini al Sesamo*

*..... un po' di Frutta*

*Cubo di Panna Cotta:*

*Cioccolato, Frutti di Bosco, Fragola, Caramello*

*Cubo di Crem Caramel*

*Mini Verrina di Macedonia di Frutta*

*Spiedini di frutta*

*..... Un momento di relax*

*Caffè espresso classico, Decaffeinato*

*Il costo per il servizio completo a persona è di € 26,50 + iva con minimo garantito 65 Pax.*

*Il costo per persone comprende: allestimenti buffet, Cristalleria, Tovagliato per buffet, Posateria, Porcellane, allestimento floreale buffet, personale di servizio.*



### **Complete Lunch**

#### **Buffet delle Bevande**

Acqua con e senza gas

Succhi di polpa frutta:

Pesca e Mango, Ananas, Ace, Arancia Rossa

Soft Drink selezione Baladin :

Spuma, Cedrata, Ginger,

Soft Drink selezione Lurisia

Gazzosa, Chinotto, Aranciata, Acqua Tonica

La nostra cantina:

Vino Bianco Chardonnay Biologico

Vino Rosso Merlot Biologico

### **... accompagnati da bontà salate**

Mozzarella di Bufala Campana accompagnato da pomodorini di Pachino e Basilico

Sfoglia di Mozzarella Pugliese farcita con Speck e Rucola

Mini Ricottine con composte o miele

Scaglie di parmigiano Reggiano

**Tagliere di formaggi da noi selezionati:**

Caprini, Erborinati, Semi stagionati, Fossa, Pecorini, Caciocavallo

**Tagliere di salumi di nostra produzione:**

Carne Ubriaca, Capocollo stagionato

Salamella Casareccia, Filetto di suino  
accompagnato da focaccine al rosmarino

**Bresaola di Punta d'Anca con Rucola e Scoglie di Reggiano**

**Prosciutto di Parma 36 mesi tagliato a vista accompagnato da focaccine bianche al rosmarino  
calde**

**QB di Mortadella stecchinata**

**Panzanella fatta di pane di Lariano, Pomodori Pachino e basilico.**

**Insalata di Farro antico con verdure croccanti**

**Involtini di melanzane alla siciliana con mollica di pane, uvetta, provala e succo d'arancia**

**Mini Parmigiana di melanzane**

**Timballo di melanzane con anellini siciliani, pomodoro basilico, ricotta di Pienza e polpettine di  
magro**

**Lasagna bianca alla vegetariana**

**Roast- Beef con la sua salsa**

**Bocconcini di pollo con peperoni rossi**

**Patate al forno al profumo di rosmarino**



*Insalata di pollo grigliato*  
*Insalata spinacino noci mela e grana Padana*  
*Tris di verdure gradinate*

*..... il Cestino del Pane*  
*Pane a lievitazione naturale*

*Ciabatta cotta a Legna*

*Focaccia Bianca*

*Grissini al Sesamo*

*..... un po' di dolce e Frutta*

*Cubo di Panna Cotta:*  
*Cioccolato, Frutti di Bosco, Fragola, Caramello*

*Cubo di Crem Caramel*

*Pasticceria Mignon*

*Mini Crostatine di farro con marmellata di visciole*

*Spiedini di Frutta di stagione*

*Mini Verrina di Macedonia di Frutta*

*..... Un momento di relax*

*Caffè Espresso Classico, Decaffeinato e d' Orzo*

*Il costo per il servizio completo a persona è di € 35,50 + iva con minimo garantito 65 Pax.*

*Il costo per persone comprende: allestimenti buffet, Cristalleria, Tovagliato per buffet, Posateria, Porcellane, allestimento floreale buffet, personale di servizio,*