

Proposta di apericena o buffet (Minimo per 30 persone garantite)

Isola dei finger food (scelta tra sei tipologie di finger food)

Finger food di carne

Ananas all'aceto antico e prosciutto crudo Toscano

Minuta di tacchino marinato, pollo in dolce cottura al tonnato con capperi di Pantelleria

Tartar di Chianina con uovo marinato e grissino rustico, terrina di coniglio con fichi

Mondeghilli di vitello e maiale con fonduta di pecorino

Finger food di pesce

Salmone marinato con indivia belga e mela verde

Polpo alle due cotture con patate schiacciate e basilico

Baccalà Norvegese mantecato e fritto

Gamberi alla catalana

Finger food vegetariani

Gazpacho al pomodoro e peperoni parmiggiana rivisitata

Perle di melone al "Porto Sandeman" delizia di cetrioli con yogurt e cipollina

Pinzimonio di verdure all'olio EVO e limone, bruschetta con hummus di ceci

Tarallo ripieno con ricotta di capra e noci

Isola dei salumi toscani DOP e formaggi

Prosciutto al coltello, salame toscano, finocchiona e coppa di testa

Formaggi al taglio, ricotta fresca e mozzarelle abbinati con le loro confetture e marmellate

Focaccia e pane fresco casereccio

Le bruschette, crostini e i fritti

Bruschetta toscana con battuto di lardo toscano, crostini con salsiccia fresca di Cinta Senese

Verdure in tempura con melanzane, cipolla e zucchine in tempura

Primo piatto

Risotto carnaroli con accostamenti stagionali

Oppure

Pasta fresca di nostra produzione con condimenti in abbinamento tipici

Dessert

Torta dell'evento a scelta

Chantilly alla frutta o cioccolato crostata di frutta, millefoglie

Oppure

Dolce al cucchiaino a scelta

Semifreddo ai cantucci, bavarese al sottobosco, soffice al cioccolato, sorbetto alla frutta

Acqua e caffè, vini e distillati a parte

Quanto sopra € 54.00

A richiesta: Isola della brace ad € 16.00 a persona

Salsicce toscane di Cinta Senese, tagliata di manzo maremmano con ramerino o rostinciana