

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
Suprema di pollo in dolce cottura al tonnato con capperi di Pantelleria
Tartar di Chianina con uovo marinato e grissino rustico
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
Baccalà Norvegese mantecato e fritto
Gamberi alla catalana*

Finger food vegetariani

*Gazpacho andaluso
Perle di melone al "Porto Sandeman"
Pinzimonio di verdure all'olio EVO e limone
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, i 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 ai lamponi, soffice al cioccolato, sorbetto alla frutta*

Acqua e caffè, vini e distillati a parte

Quanto sopra ad € 50.00

A richiesta: Isola della brace ad € 16.00 a persona

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

Sovrapprezzo in aggiunta a persona

<i>Aperitivo analcolico, alcolico, scaglie di grana e mondeghilli</i>	€ 8.00
<i>Aperitivo analcolico, alcolico, scaglie di grana, prosciutto e fritti</i>	€ 12.00
<i>Torta priva di glutine</i>	€ 3.00
<i>Servizio per torta portata dal cliente</i>	€ 3.00
<i>Sorbetto alla frutta di stagione (portata intermedia)</i>	€ 5.00
<i>Torte monumentali, moderne o di pregiata fattura prezzo da concordare</i>	

I prezzi proposti non comprendono

Tutte le consumazioni effettuate al termine del banchetto
I fiori sui tavoli ed eventuali composizioni floreali
I pasti per fotografi, musicisti, animatori, ecc.
Vini in accostamento, bibite di vario genere e birra
Distillati e amari di vario genere

Prezzo dei vini a bottiglia consigliati :

<i>Chianti bio Biskero</i>	<i>Salcheto</i>	€ 16.00
<i>Sassomagno San'Antimo Montalcino</i>	<i>Fanti</i>	€ 18.00
<i>Dolcetto di Diano d'Alba</i>	<i>Brangero</i>	€ 18.00
<i>Nebbiolo delle Langhe</i>	<i>Bel Colle</i>	€ 18.00
<i>Rosè di Nero d'Avola</i>	<i>Fondo Antico</i>	€ 14.00
<i>I Versi bianco terre Siciliane</i>	<i>Fondo antico</i>	€ 14.00
<i>Madre goccia</i>	<i>T. Iuzzolini</i>	€ 18.00
<i>Prosecco extra Dry</i>	<i>De Santi Andrea</i>	€ 16.00
<i>Metodo classico brut</i>	<i>Az. Marramiero</i>	€ 34.00
<i>Moscato d'Asti</i>	<i>Forteto della Luja</i>	€ 18.00
<i>Malvasia Laus Terre siciliane</i>	<i>Martinez</i>	€ 14.00
<i>Vin Santo del Nonno</i>		€ 12.00

Per i bambini verrà calcolato il prezzo in base a quello che consumano.

*I menù proposti hanno una funzione puramente indicativa,
il prezzo può essere modificato in base alle Vostre scelte ed esigenze.*