



MENU' A BUFFET

APPETIZERS

Carpacci misti di pesce affumicati ed essiccati
Conchiglie con misticanza di mare
Insalata di verdure grigliate con salsa alla senape
Petto d'anatra con culis calda ai frutti rossi
Finezza di formaggi con relative mostarde e miele d'acacia
Mosaico di insaccati italiani
Spiedino di polpettine di manzo piemontese alla granella di pistacchio
Frittini misti

PRIMI

Risotto radicchio, barolo e porcini della Val di Fiemme
Ravioli ai crostacei in salsa di scampi

SECONDI

Cotechino e lenticchie
Stracotto miele e castagne

DESSERT

Panettone e Pandoro con crema al mascarpone e gocce di cioccolato

BEVANDE

Acqua naturale e gasata
1 bicchiere di vino
1 drink

Costo a persona € 40,00, comprensivo di 1 tavolo d'appoggio.
Tutto quello non citato è da considerarsi extra.