

MENU ESEMPIO CRESIMA

APERITIVO

Aperitivo Alcolico ed Analcolico

ANTIPASTI

Crudo di Langhirano, Salame di Felino,
Coppa Piacentina.
Formaggi (Camembert e Formaggino di Capra).
Minicroissant di Sfoglia Farciti.
Cipollotti al Forno.
Bignè alla Mousse di Salmone.
Verdure Grigliate
(Zucchine, Melanzane e Peperoni).

PRIMI PIATTI

Lasagnetta al Pesce Persico.
Pennettine Radicchio e Emmenthal.

SECONDO PIATTO

Cosciotto di Maialino al Forno
con Verdure Grattinate.

TORTA

Torta/e Chantilly da Cerimonia
(una dedicata ad ogni festeggiato ed
altre in condivisione)
con Spumante Secco e Dolce

BEVANDE

Acqua,
Vino Bianco e Rosso Doc.
Caffè.

*Allestimento Tavolo Buffet con Personale
per il Servizio di Distribuzione.*

*Predisposizione Tavoli per i Commensali Apparecchiati
con Tovaglie e Tovaglioli in Tnt, Piatti e
Piattoni in Ceramica, Bicchieri in Vetro,
Posate in Metallo.*

Sgombero e Pulizia finale.