



**Cena a buffet con tavoli e
sedie
1.000 ospiti**

Prosecco di Valdobbiadene
Vini bianchi e rossi regionali D.O.C.
Spritz
Bibite
Acque minerali

L'angolo rustico

Prosciutto di Parma
Mortadella Villani
Salame di Felino
Coppa di testa
Parmigiano Reggiano e aceto balsamico di
Modena
Ricottine speziate e mieli
Pecorini e marmellate

L'angolo del pane

Crescente, gnocco, stregchette e grissini
Pane in vari modi
Bruschette con crema di melanzane e timo
Bruschettoni con olio Evo, pomodorini
passiti e olive taggiasche

Il fritto

Verdure dorate
Crocchette di patate
Mozzarelline panate





Il primo piatto

Strozzapreti, ragù bianco di vitello, porro
croccante, pomodorini confit e pesto
leggero

Anelli di ricotta e spinaci alle piccole
verdure, crema leggera di Parmigiano
Reggiano

Il secondo

Lombatina di vitello al pignoletto con patate
fondenti alla salvia

L'angolo verde

Millefoglie di melanzane e zucchine,
Parmigiano e fondente di pomodoro

Insalatina di farro con verdure di stagione

Cous cous, verdure croccanti, pinoli e
uvetta

Tortino di zucca e scamorza affumicata

...Per finire

Crema cotta alla vaniglia e mandorle

Tenerina al cioccolato e caffè

Tagliata di frutta fresca

Caffè

