Un esempio per Gran Buffet di antipasti a isole con elementi serviti al passaggio

LA BUVETTE DELL'APERITIVO

Spumante Brut "Il Fiero"
Succhi di frutta
Spritz e Cocktail analcolico
Acque minerali naturali e frizzanti

ISOLA DEI SALUMI

Salame nostrano
Coppa stagionata
Pancetta dolce
Prosciutto crudo stagionato
Mortadella IGP ai pistacchi

IN ACCOMPAGNAMENTO
Giardiniera artigianale
Verdure grigliate con crumble ai capperi e tonno
Olive giganti e verdure in olio

IL CESTO DEL PANE
Paninetti variegati mignon
Grissini bibanesi
Focaccia rustica

ISOLA DEI FORMAGGI

Toma di Montecorna
Formaggella della Val Seriana
Grana Padano
Salva cremasco
Formaggio bufalino stagionato

Zola dolce IGP
Mozzarella di Bufala km 0
Caciotta di capra

IN ACCOMPAGNAMENTO
Confetture di frutta e verdura
Noci e uva fresca

ISOLA DEI FINGER

Insalata di fregola alla mediterranea
Couscous con verdurine in agro
Mini coni alla spuma di trota affumicata
Mini tartare di manzo

Lonzino al rosa con salsa tonnata
Tartellette gratinate con verdure di stagione
Hummus di ceci e paprika piccante

Barchette di verdura con spuma di gorgonzola
Tartellette salate con crema di formaggio, frutti di bosco e frutta secca

AL PASSAGGIO

Polpetta di Scottona con salsa di pomodoro piccante
Couscous con verdurine in agro
Involtino di melanzane gratinato
Il nostro bao farcito

Mini burger di Scottona con cheddar, salsa BBQ e cipolla crispy
Cocotte di formaggio e verdure di stagione al forno

Crocchetta di pesce con maionese alla soia
Crocchetta di verdura fresca e scamorza affumicata

ISOLA DEI RUSTICI CALDI E FRITTI

Mini brioche di prosciutto e formaggio
Rustici al forno al formaggio, spinaci, peperoni
Fiori di zucca in pastella

Petali di cipolla fritta
Foglie di salvia in pastella
Verdure pastellate
Pizzottelle fritte al rosmarino, speck, alghe

Arancini di riso con fonduta di pomodoro

Il menu:
un esempio per le tre portate principali placée

BEVANDE

Acqua minerale naturale e gassata
Vino rosso dalla nostra cantina
Vino bianco dalla nostra cantina

2 PRIMI

Riso varietà Carnaroli selezione «Salera», invecchiato due anni, sfumato al Brut e tartare di gamberi al lime

Riso varietà Carnaroli selezione «Salera», invecchiato due anni, con brunoise di verdure e trota salmonata affumicata, saltate al brut

Riso varietà Carnaroli selezione «Salera», invecchiato due anni, al profumo di limone

Riso varietà Carnaroli selezione «Salera», invecchiato due anni, alla scarola, aglio nero e petto d'anatra affumicato

Riso varietà Carnaroli selezione «Salera», invecchiato due anni, alla zucca mantovana, Branzi dop e amaretti

Riso varietà Carnaroli selezione «Salera», invecchiato due anni, ai funghi autunnali

Riso varietà Carnaroli selezione «Salera», invecchiato due anni, alla barbabietola rossa con zola e riduzione di balsamico

Strozzapreti di pasta fresca mantecati ai pomodorini gialli, grana giovane e crumble di blu di bufala

Fazzoletti di pasta fresca di ricotta e spinaci con salsa ai tre pomodori e crema di bufala fresca

Panzerotti ripieni di asparagi e caprino con burro nocciola e crema di carbonara

Strozzapreti al ragù con salsiccia, porcini secchi e funghi freschi

Mezze maniche di pasta fresca con ragù di persico alla mediterranea

Garganelli di pasta fresca al pesto di pistacchi e gamberi

Garganelli di pasta fresca al ragù di cinghiale

SECONDO

Morbido di filetto di manzo in salsa al Valcalepio rosso con tortino di patate al timo

Filetto di vitello al rosa con salsa al Riesling e sformatino agli spinaci

Filetto di maialino con salsa al moscato di Volpara e purè di patate

Filetto di trota salmonata, gratinata in crosta di pane e olive taggiasche, crema di topinambur e verdurine fresche sauté

Filetto di salmone, gratinato in crosta di pane e olive taggiasche, crema di topinambur e verdurine fresche sauté

Filetto di branzino in crosta di patate e zucchine con verdurine fresche sauté

Filetto di orata in crosta di patate e zucchine con verdurine fresche sauté

A SEGUIRE

Caffè
Torta Nuziale
Brindisi con spumante Brut e Moscato