



Banqueting, Catering & Delicatessen

### *Coffee Break fast*

Croissant alla confettura  
Croissant alla crema  
Croissant al burro  
Croissant al cioccolato

Succo d' arancia  
Succo d' ananas  
Caffè espresso  
Tè dal mondo  
Acqua gassata  
Acqua naturale

### *Coffee Break*

Croissant alla confettura  
Croissant alla crema  
Croissant al burro  
Croissant al cioccolato

Sfogliatine con zucchero di canna e cannella  
Mini muffins alla mela  
Mini muffins alla fragola

Sablè alla vaniglia  
Sablè al cioccolato  
Frolla artigianale alle nocciole  
Cantucci alle mandorle

Succo d' arancia  
Succo d' ananas  
Caffè espresso  
Tè dal mondo  
Acqua gassata  
Acqua naturale

### *Coffee Break premium*

Croissant alla crema  
Croissant al burro  
Croissant al cioccolato



Banqueting, Catering & Delicatessen

Sfogliatine con zucchero di canna e cannella  
Mini muffins alla mela  
Mini muffins alla fragola

Torta al ricotta

Sablè alla vaniglia  
Sablè al cioccolato  
Frolla artigianale alle nocciole  
Cantucci alle mandorle

Pizzotte artigianali  
Fiocchetti di sfoglia allo speck  
Panini hamburger mignon

Succo d' arancia  
Succo d' ananas  
Caffè espresso  
Tè dal mondo  
Acqua gassata  
Acqua naturale  
Caffè americano (a richiesta)

### *Tea Break*

Tramezzini al prosciutto  
Bon bon di Edi

Sablè alla vaniglia  
Sablè al cioccolato  
Frolla artigianale alle nocciole  
Cantucci alle mandorle  
Sfogliatine con zucchero di canna e cannella

Plum cake  
Crostatata alla marmellata

Spiedini di frutta fresca

Pizzotte artigianali  
Fiocchetti di sfoglia allo speck  
Panini hamburger mignon



Banqueting, Catering & Delicatessen

Succo d' arancia  
Succo d' ananas  
Caffè espresso  
Tè dal mondo  
Acqua gassata  
Acqua naturale  
Caffè americano (a richiesta)

*Cocktail (4 pz a persona)*

Sfogliatine ai semi di papavero  
Sfogliatine al sesamo  
Bon bon al rosmarino  
Piccoli arancini di riso

Panini hamburger con  
Salame di cascina  
Coppa di Parma  
Cotto di Praga leggermete affumicato

Pizzotte artigianali  
Crocchette di pollo al timo  
Crostini alle olive grignane

Succhi di frutta  
Cocktail analcolico all' arancia  
Acqua gassata  
Acqua naturale

*Cocktail premium (8 pz a persona)*

Salmon fumè con crostini  
Lecca lecca di Grana  
Crocchette di pollo  
Fingerfood  
Coppette e mini bool

Panini hamburger  
Con tacchino ed erbe  
Con cotto di Praga  
Sfogliatine al sesamo  
Sogliatine al papavero



Banqueting, Catering & Delicatessen

Focaccia mediterranea e salame bergamasco  
Crostoni con pomodoro concassea e basilico  
Crostoni al lardo di Colonnata e rosmarino  
Bon bon di riso

Succhi di frutta  
Cocktail analcolico all' arancia  
Cocktail alcolico all' ananas  
Acqua gassata  
Acqua naturale

### *Cocktail rinforzato/ Brunch*

Rollè di salmone fumè al timo  
Crostoni croccanti  
Finger food  
  
Crudo di Parma in focaccina artigianale  
Fiori di bresaola con crema al caprino e mandorle tostate  
Salame di cascina al tagliere  
Tagliere di formaggi assortiti con confetture e pane speziato  
Cesto di pane artigianale  
  
Quiche lorraine al cucchiaio  
Parmigiana di melanzane  
Bruschettine con pomodoro fresco e basilico

Frutta fresca in coppetta  
Mini sablè al cioccolato

Acqua gassata  
Acqua naturale

### *Buffet lunch basic*

Quartirolo del monte Bronzone  
Focaccina all' olio d' oliva  
Formagellina della val Calepio  
Grissini nostrani  
Panini assortiti

Un primo piatto a scelta tra  
Zuppa di cereali e verdure con rosmarino fresco



Banqueting, Catering & Delicatessen

Lasagnette di pasta fresca con cotto di Praga e formaggi dolci  
Crespelline di grano saraceno con verza padellate  
Gratinato di pasta con pesto, fagiolini e patate  
Orzotto con salsicette, broccoletti e pomodorini

Un secondo a scelta tra

Petto di tacchi nella al vapore con vinaigrette al limone e contorni di stagione  
Cosciotto di maialino da latte con patate alla salvia  
Scaloppine al vino bianco con caponatina leggera

Un dessert a scelta tra:

Dadolata di frutta fresca  
Tortino di mele con salsa alla vaniglia

Acqua gassata  
Acqua naturale

### *Buffet lunch new*

Lecca lecca di Grana Padano  
Finger foods  
Insalatina di pollo con provola e brunoise di verdure  
Focaccina all' olio del Sebino  
Cotto leggermente affumicato in morsa  
Speck doppia fesa  
Parure di formaggi delle nostre valli:  
Quartirolo agli aromi  
Formagellina della Val Calepio  
Sfoglia ripiena con spinaci  
Verdure al vapore con profumo di lampone

Insalata di pasta della casa trafilata al bronzo

Tortini mignon alle mele  
Dadolata di frutta fresca

Succhi di frutta  
Acqua gassata  
Acqua naturale

### *Buffet lunch original*

Finger foods



Banqueting, Catering & Delicatessen

Insalata di gamberetti, pomodorini e sedano  
Insalata di finocchi, con arance e olive grignane  
Sandwich farciti su spiedino  
Lasagne vegetariane o farcite  
(oppure crespelle oppure orzotto)  
Reale di manzo con cuore rosa oppure  
Nocetta di maialino e alle erbe oppure  
Cotto fumè in crosta di pane  
Le nostre crocchette  
Petto di tacchi nella con vinaigrette al limone  
Lardo di Colonnata con nocciole e rosmarino  
Strüdel di sfoglia e verdure con ricotta morbida

Torta di nonna Bice  
Tiramisù  
Crema catalana in coppetta  
Dadolata di frutta fresca

Succhi di frutta  
Caffè espresso  
Acqua gassata  
Acqua naturale

### Typical Dinner

Petto di tacchi nella agli aromi con Insalatine, julienne di sedano, noci e salsa al limone

Ravioli di ricotta, ortica e timo con burro montato e jus di vitello  
Oppure  
Ravioli del norcino con burro nocciola e rosmarino fresco

Il nostro manzo all' olio con patate schiacciate e verdure di stagione al sale Maldon

Tortino di mele caldo con salsa alle bacche di vaniglia e scaglie di cioccolato fondente

Acqua gassata Kaiser Wasser  
Acqua naturale Kaiser Wasser

### Special Dinner

Aperitivo di benvenuto con  
scaglie di Grana Padano  
Sfogliatelle ai semi di papavero



Banqueting, Catering & Delicatessen

Bruschettine assortite  
Mini toast su spiedino

Carpaccio di manzo da noi marinato, in tortino con mousse di caprino e salsa alla senape

Risotto all' onda con funghi padellati all erbe fini e spumeggio di Franciacorta brut

Filetto di maialino allo speck, patate alla salvia e composta di mele

Tortino croccante ai frutti di stagione con ricotta alla Cannella

Acqua gassata Kaiser Wasser  
Acqua naturale Kaiser Wasser

### *Gala dinner*

Aperitivo al buffet con:

Mini sandwich farciti su spiedino  
Bicchierino con spuma di zucca e crema di taleggio  
Crostino caldo del capitano  
Focaccina al guanciale di Suaris  
Croissant al burro con affumicati di mare  
Grana Padano in forna

Orzotto mantecato con calamari, pesto gentile e pomodoro concassea  
Maltagliati con gamberi rossi di sicilia e verdure croccanti

Filetto d' orata scottato su pelle, caponatina bianca di verdure e pane carasau

Bianco mangiare al cucchiaino con tavolozza di piccoli frutti

Acqua gassata Kaiser Wasser  
Acqua naturale Kaiser Wasser



Banqueting, Catering & Delicatessen

**Il servizio include:**

tavoli da buffet

allestimento dei tavoli

tovagliato bianco o ecru

L'attrezzatura occorrente per il servizio

bicchieri in vetro

posateria Eme

personale di servizio qualificato:

vestiti in giacca nera e papillon nero o grembiule nero e cravatta nera.

un responsabile del servizio

**Per i menu Dinner sono inoltre inclusi:**

allestimento cucina ove non presente

Tavoli tondi diam 160/180 cm

Sedie Thonet

**Rimangono esclusi:**

Sedie e tavoli

Allestimenti floreali