

VILLA BORNANCINI

Via Roma 109 Cinto Caomaggiore (VE) Tel.3477826508

MENÙ DI PESCE

Allestiremo la parte esterna adibita a buffet in piedi, ombrelloni e sedute con salottini vari, postazioni con tavoli e tovaglie in fiandra bianca

Il buffet in piedi comprende:

ANGOLO BAR

Coppone con vini Bianchi della casa fermi e frizzanti, vini rossi, aperitivi analcolici e acqua.

ANGOLO BUFFET DI ANTIPASTI - 10 A SCELTA TRA:

- Fingher di polentina morbida e schie in umido
- Fingher di salmone con misticanza maionese e verdure agrodolce
- Baffa di salmone al coltello con crostini
- Briosche ai 4 cereali farcita con soppressa rucola e maionese
- Cocktail di gamberi con insalatina di avocado
- Fingher con crema di zucca e gamberi
- Polpettine di pesce con insalatina o su crema di datterini
- Baccalà mantecato con crostini croccanti
- Spiedino di piovra e datterino grigliati in bella vista
- Spiedino di gamberi, datterino e ananas grigliato in bella vista
- Gambero in pasta kataifi e salsa Tzatziki
- Polpettine di pesce fritto
- Capesante gratinate al pane speziato
- Fritto di gamberi rosa Croazia
- Insalatina di piovra con patate olive e pomodorini
- Insalatina di seppia e verdure julienne
- Cocktail di gamberi con salsa rosa e julienne di lattughino
- Carpaccio di pesce spada affumicato e melone
- Insalata di finocchi e salmone marinato
- Ostriche crude
- Fingher con scampo sgusciato
- Fingher con tonno pinne gialle

La mise en place della sala ristorante sarà decorata con tovaglie in fiandra bianca, tovaglioli in tessuto, stoviglie in acciaio e centrotavola

Antipasti e Primi

ANTIPASTO: 1 A SCELTA SERVITO AL TAVOLO

- Crudità di pesce
- Gratinato misto con capesante, canestrelli, gamberi e scampi gratinati
- Gamberoni al vapore e, in base alla stagione, serviti con Burrata confit e spinacine/Crema di zucca con amaretti e Carciofi in agrodolce.
- Piovra grigliata su crema di zucca con scaglia di parmigiano e polvere di olive
- Piovra grigliata su letto di rucola, pomodorini confit, patate al vapore e maionese alle olive
- Tagliatelle di seppia su crema di patate al limone e sedano croccante
- Gambero in pasta kataifi e salsa Tzatziki, frutti di bosco e pane all'arancio
- Carpaccio di spada affumicato su misticanza e maionese alle olive, pomodorini e datterini confit

PRIMI: 2 A SCELTA SERVITI AL TAVOLO

- Risotto con frutti di mare
- Risotto con gamberi e zucchine
- Risotto con gamberi e zucca
- Risotto con gamberi e radicchio
- Risotto con scampi e profumo di lime
- Crespella gamberi e zucca oppure con radicchio o zucchine
- Lasagnetta delicata al ragù di mare
- Ravioli di pesce con pesto leggero di basilico e pomodorini confit
- Ravioli al nero e branzino con ragù di crostacei
- Raviolo di baccalà ai profumi del mediterraneo

TRA IL PRIMO E IL SECONDO VERRA' SERVITO UN SORBETTO AL LIMONE OPPURE SORBETTO AL BASILICO

Secondi Contorni e Dessert

SECONDO: 1 A SCELTA SERVITO AL TAVOLO

- Coda di rospo alla mediterranea
- Tondò di branzino con mandorle su crema di zucca/oppure crema di piselli o alla mediterranea
- Ombrina al sale sporzionata in bella vista
- Tagliata di tonno su misticanza e verdure in agrodolce e maionese
- Filetto di Dentice alla mediterranea
- Trancio di branzino o di Ombrina su verdure in agrodolce melograno salsa allo zafferano

CONTORNI: 2 A SCELTA SERVITI AL TAVOLO

- Spinaci al burro
- Piselli al burro
- Zucchine spadellate
- Verdure grigliate
- Patate al forno
- Patate Duchessa
- Caponata di verdure
- Invidia belga brasata
- Bieta gratinata
- Insalata mista
- Pomodori gratinati
- Carciofi in teglia

DESSERT: 1 A SCELTA SERVITO AL TAVOLO

- Torta Semifreddo ai frutti di bosco o al cioccolato a forma tonda o rettangolare
- Millefoglie con crema Chantilly e gocce di cioccolato o salsa ai frutti di bosco
- Torta classica con pan di spagna crema Chantilly, rettangolare o tonda o a piani decorata a scelta

Buffet di Frutta e Dolci

BUFFET FRUTTA 1 TIPOLOGIA A SCELTA TRA:

- Spiedini con frutta mista
- Frutta tagliata disposta in alzate di vetro

BUFFET DOLCI 3 TIPOLOGIE A SCELTA TRA:

- Pasticceria mignon
- Caramelle su vasi
- Confettata su alzate di vetro alti illuminati con led
- Cioccolato e Rum

Caffè con correzioni, acqua e vini della nostra cantina a tavola

ANGOLO BAR ILLUMINATO PER COCKTAIL A FINE SERATA

A consumo: 5,00 € al pezzo

Prezzo 125,00 €. ad adulto iva Inclusa,
per banchetti fino a 50 persone

Prezzo 115,00 €. ad adulto iva inclusa,
per banchetti da 80 a 100 persone

Menù Bambini Prezzo 40,00 €. compreso di accesso al buffet di
antipasti e dolci, un primo e un secondo a scelta.

I PREZZI NON INCLUDONO IL NOLEGGIO DI VILLA BORNANCINI