

## PROPOSTA 1

(il preventivo è calcolato su una base di 50 ospiti circa)

### Aperitivo a buffet:

#### ZONA TERRA

Prosciutto crudo al coltello  
Degustazione di formaggi  
Degustazione di mozzarelle e bufale con pomodoro fresco  
Tartare di manzetta con salsa ai peperoni e tarallo sbriciolato  
Cofanetto al latte con burger di manzetta

#### ZONA FRITTO e PIASTRA

Conetto di fritto misto di pesce  
Verdure fresche pastellate  
Spiedini di manzo al rosmarino  
Cubotto di spada con pomodorini  
Canestrelli nostrani

#### ZONA FINGER

Baccalà mantecato su chips di pane ai cereali antichi  
Salmone marinato da noi con crema di philadelphia  
Coda di gambero reale alla catalana  
Scomposto di vitello tonnato  
Piovra alla mediterranea  
Insalata di seppia con noci, sedano e pomodorini confit

#### ZONA VEGETARIANA

Crema di piselli al profumo di menta con spuma di burrata  
Gazpacho di pomodoro con verdure estive  
Polpettina di melanzana fritta

#### ZONA CRUDO DI MARE

-in base alla stagionalità e la proposta del nostro mare si propone:  
Scampi nostrani (prezzo da preventivare a parte)  
Tartar di tonno con capperi di pantelleria  
Gambero Rosso di Mazara del Vallo  
Gambero viola  
Selezione di Ostriche (Gillardeau, Prestige, Krystale, Lambert)

**Al tavolo:** (scelta menù sotto elencata)

Sorbetto da definire

**A buffet**

Buffet di frutta fresca e piccola pasticceria artigianale

Torta nuziale da definire

Buffet serale (?? da eventualmente preventivare)

**a scelta (1 antipasto 1 primo 1 secondo)**

### **Proposta A**

- Coda di gambero reale scottata su gazpacho di pomodoro con verdure fresche marinate e stracciatella
- Raviolaccio di burrata
- Ristretto e crema di vongole
- Estratto di pomodoro pachino e pesto di basilico
- Cubotti di pesce spada in panur dorata alle erbe
- Crema di piselli e fave

### **Proposta B**

- Capesante scottate su crema di asparago e insalatina d'orto primaverile
- Risotto scampi stracciatella e prezzemolo al lime
- Tataki di tonno
- Pak-choi caramellato
- Crumble salato al peperoncino e salsa di soja infusa alla banana

### **Proposta C**

- Panzanella toscana con code di scampo al vapore
- Risotto con cicala di mare mantecato al burro di malga
- Coulis di lampon
- Croccante di nocciole e capperi
- Trancio di salmone glassato miele e zenzero
- Salsa di peperone arrostito
- Salsa di datterino giallo e salicornia spadellata

# Prezzo proposto:

IL PREZZO NON INCLUDE IL NOLEGGIO DI VILLA BORNANCINI

## INCLUSO NEL PREZZO:

- Il menù come descritto.
- Acqua, caffè, analcolici in aperitivo
- Servizio di allestimento e disallestimento.
- Asporto immondizia.
- Termine servizio ore .....

## ESCLUSO DAL PREZZO:

- I vini da quantificare a parte a seconda delle scelte accordate ed effettuate.
- Buffet serale
- Open bar
- Extra orario, costo € 300,00 per ogni ora.
- Amari e correzioni extra caffè.
- Costo Iva
- Noleggio attrezzatura
- Isola del Crudo di mare

Menù adulti 125,00 €.

Menù operatori 65,00 €.

Menù Bambini 20,00 €. (pasta sugo/ragù/olio e cotoletta con patate)

Per tutte le voci "da definire" siamo a vostra disposizione, successive alle scelte del menù vi verranno allegate le opzioni delle varie tipologie disponibili in base alla stagionalità dei prodotti.