

PROPOSTA 2

IL PREZZO NON INCLUDE IL NOLEGGIO DI VILLA BORNANCINI

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

Aperitivo a buffet:

APERITIVI

Degustazione prosciutto crudo al coltello

Degustazione prosciutto cotto iberico al coltello

Degustazione di formaggi misti e marmellate

Carpaccio marinato da noi

Connetto di fritto misto di pesce

Connetto di fritto napoletano

Focaccia artigianale con cotto alla brace di Trieste e rafano grattugiato

FINGER FOOD

Purè di zucca al profumo di rosmarino con crema al taleggio e noce moscata

Salmone marinato da noi con pera cotta in acidità all'anice

Baccalà mantecato su chips di pane ai cereali

Sarde in saor su crostino di pane

Tartare di manzetta con mayo spicy e tarallo sbriciolato

Scomposto di vitello tonnato

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)

Servito al tavolo: a scelta (1 primo 1 secondo)

- Risotto con cappelletti e crema di castagne arrosto
- Risotto scampi e porcini
- Filetto di Orata fresco con capponata invernale
- Trancio di spada con panure alle erbe aromatiche, crema di porcini e purè di zucca

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 105,00 €.

Menù operatori 55,00 €.

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.