

## MENU POISSON

Nous aménagerons la partie extérieure utilisée comme buffet debout, parasols et sièges avec divers coins salons, stations avec tables et nappes blanches flandra

En alternative à la nappe blanche, des nappes vert sauge sont disponibles moyennant un supplément de 1 € par couvert.

### Le buffet debout comprend:

#### COIN BAR

Coupe à vins blancs tranquilles et effervescents de la maison, vins rouges, apéritifs sans alcool et eau.

#### BUFFET COIN D'ENTRÉES - 10 AU CHOIX ENTRE:

- Croquettes de polenta et crevettes mijotées
- Bâtonnets de saumon avec salade composée, mayonnaise et légumes aigres-doux
- Filet de saumon coupé au couteau et croûtons
- Cocktail de crevettes et salade d'avocat
- Bâtonnets de crevettes à la crème de potiron, ou salade, ou burrata et confit
- Boulettes de poisson avec salade ou tomates cerises à la crème
- Cabillaud à la crème et croûtons croustillants
- Brochette de poulpe grillé et tomates cerises
- Brochette de crevettes grillées, tomates cerises et ananas
- Crevettes en pâte kataifi et sauce tzatziki
- Boulettes de poisson frites
- Coquilles Saint-Jacques gratinées et pain aux épices
- Crevettes roses croates frites
- Salade de poulpe avec pommes de terre, olives et tomates cerises
- Salade de seiche et légumes en julienne
- Cocktail de crevettes à la sauce rosée et julienne de laitue
- Carpaccio d'espadon fumé et melon
- Salade de fenouil et saumon mariné
- Cône de calamars frits ou crevettes roses croates ou un mélange
- Huîtres crues Plateaux de langoustines crues décortiquées
- Doigt de thon albacore

À Serra di Dino, la table sera dressée avec des nappes damassées blanches, des serviettes en tissu, de la vaisselle en acier et des sets de table en céramique ou en verre blancs.

En alternative aux nappes blanches, des nappes vert sauge sont disponibles moyennant un supplément de 2 € par personne.

Des tables en bois sans nappes ni chaises sont également disponibles moyennant un supplément de 2 € par personne.

# Apéritifs et premiers plats

## ENTRÉE: 1 AU CHOIX SERVIE À TABLE

- Poisson cru
- Gratin mixte de Saint-Jacques, Saint-Jacques, crevettes et langoustines
- Gambas vapeur, servies, selon la saison, avec burrata confite et jeunes pousses d'épinards/crème de potiron aux amaretti et artichauts aigres-doux
- Poulpe grillé sur crème de potiron, copeaux de parmesan et poudre d'olives
- Poulpe grillé sur lit de roquette, tomates cerises confites, pommes de terre vapeur et mayonnaise aux olives
- Tagliatelles de seiche sur crème de pommes de terre au citron et céleri croquant
- Crevettes en pâte kataifi, sauce tzatziki, fruits rouges et pain à l'orange
- Carpaccio d'espadon fumé sur salade mixte, mayonnaise aux olives, tomates cerises confites et dattes

## PREMIER: 2 DE VOTRE CHOIX SERVIS A TABLE

- Risotto aux fruits de mer
- Risotto aux crevettes et courgettes
- Risotto aux crevettes et potiron
- Risotto aux crevettes et radicchio
- Risotto aux langoustines et senteur citron vert
- Crêpe de crevettes et potiron ou avec radicchio ou courgette
- Lasagnes délicates au ragoût de fruits de mer
- Raviolis aux fruits de mer, pesto léger au basilic et tomates cerises confites
- Raviolis à l'encre et bar, ragoût de fruits de mer
- Raviolis de cabillaud aux arômes méditerranéens
- Garganelli au ragoût d'espadon, tomates datterini et basilic

UN SORBET CITRON OU BASILIC SERA SERVI ENTRE LE PREMIER ET LE DEUXIEME

# Deuxièmes accompagnements et desserts

## DEUXIEME: 1 AU CHOIX SERVI A TABLE

- Baodroie à la méditerranéenne
- Tondo de bar aux amandes sur crème de potiron/ou crème de petits pois ou à la méditerranéenne
- Croaker avec sel portionné à la vue
- Steak de thon sur salade mixte et légumes aigre-doux et mayonnaise
- Filet de vivaneau à la méditerranéenne
- Filet de bar ou courbine sur légumes aigre-doux sauce grenade safran

## ACCOMPAGNEMENTS: 2 AU CHOIX SERVIS A TABLE

- Épinards au beurre
- Pois beurre
- Courgette bêche
- Légumes grillés
- Pommes de terre cuites
- Pommes de terre duchesse
- Caponata de légumes
- Envie belge braisée
- Blettes gratinées
- Salade composée
- Gratin de tomates
- Artichauts à la poêle

## DESSERT : 1 AU CHOIX SERVI A TABLE

- Gâteau semifreddo aux baies ou au chocolat de forme ronde ou rectangulaire
- Millefeuille à la crème chantilly et pépites de chocolat ou sauce aux fruits des bois
- Gâteau classique à la génoise à la crème Chantilly, rectangulaire ou ronde ou à étages décorés au choix

# Buffet de fruits et de douceurs

## **BUFFET DE FRUITS 1 TYPE AU CHOIX ENTRE:**

- Brochettes de fruits mélangés
- Fruits tranchés disposés dans des contremarches en verre

## **BUFFET SUCRÉ 3 TYPES AU CHOIX:**

- Pâtisserie miniature
- Bonbons en bocaux
- Dragées sur de hautes contremarches en verre éclairées par des LED
- Chocolat et Rhum

**Café avec corrections, eau et vins de notre cave à table**

## **COIN BAR ÉCLAIRÉ POUR COCKTAILS**

### **À LA FIN DE LA SOIRÉE**

**A la consommation : 7,00 € par pièce**

**Prix 135,00 €. par adulte TVA incluse**

Menu enfant Prix 40,00 €. comprenant l'accès au buffet d'entrées et de desserts, une entrée et un second plat au choix.

**LES PRIX NE COMPRENNENT PAS LA LOCATION DE LA VILLA BORNANCINI**