

Cene di Gala

L'Arte del Ricevere



con raffinatezza, attenti ad ogni dettaglio, dal cibo sempre fresco e di superba qualità, fino ad arrivare alla tavola allestita per soddisfare anche l'occhio più attento ai minimi particolari. Al cristallo lucente dei bicchieri, alla porcellana bianca e fine del piatto da portata, all'argento delle posate, e poi cascate di fiori dal profumo soave e delicato, e una dolce musica da sottofondo vi accompagneranno per la vostra **CENA DI GALA**

MENU'

Aperitivo di benvenuto

Cocktail champagne – Succhi in caraffa – Prosecco - Acqua

Varietà di tartine Mare e Monti

Antipasto

Mix di Mare

(insalata di polpo – tonno/spada affumicati – salmone fresco – mozzarella con salmone affumicato – alici marinate)

Crudi di Pesce e Ostriche

Primi Piatti

Lacci (acqua e farina) con Aragosta

Riso con Gamberi Imperiali e Asparagi

Secondi Piatti

Pesce di Mare al sale

Grigliata di Crostacei

Capriccio D'insalata

Dessert

Tagliata di frutta fresca di Stagione

Caffè

Carrello Liquori

Bevande :

Vino Bianco Pinot Grigio Jermann

Acqua e vari

Selezione di Champagne e Spumanti Dolci

INFO : 06/5624026 – 335/6104848

Il menù si può personalizzare