

PARCO DEGLI ENOTRI

Cena di Gala

MERCOLEDÌ 19 SETTEMBRE 2018

WELCOME DRINK E BUFFET

*Tartine miste di benvenuto e Frittini alla Cipolla Caramellata
Cocktail's analcolico alla Frutta
Prosecco*

L'Angolo dei salumi e dei Formaggi

*Prosciutto Crudo su Schiacciatine alle Mandorle
Margherite di capicollo con fichi Dottati
Piccoli spiedini di carne e verdure gratinati
Caciocavallo e Pancetta Grigliati
Ricottine Fresche in Fuscella
Formaggi Semistagionati con Confettura di cipolla e Peperoncino
Tocchetti di Salsiccia Fresca e Patate Spadellati*

I Fritti Caldi

*Verdure Pastellate
Schiacciatine di patate
Granatine di Manzo
Polpette di Melanzane*

L'Angolo del Gourmet

*Parmigiana di melanzane
Funghi Porcini Panati e Fritti
Pomodoro di Belmonte Grigliato
Cipolla Rossa in Agrodolce
Soufflè di Patate con Salsa ai Funghi*

Il Regno del Fornaio

*Fantasie di Grano in bella Vista
Trecce di pane e filoni dorati
Bocconcini al Sesamo e rosette
Pane bianco casereccio*

PRIMO PIATTO

Filea con Ricotta, Nduja e Pomodorini

SECONDO PIATTO

*Filettuccio Scaloppato al Passito di Saracena
Tegolino di Patate*

BUFFET DI FRUTTA E DOLCI

*Turdilli
Bavarese ai Fichi Dottati
Torta*

BEVERAGE

*Vino Rosso "Settechiese"
Bibite Varie
Acque Minerali
Prosecco
Open Bar
Caffè*