

Autunno & Inverno

Acquamarina

Aperitivo

Cocktail Excelsior, Coppa Spumante Brut
Spremuta di arancia e pompelmo, Succo di pomodoro
Acqua minerale

Noccioline e mandorle tostate, pommes chips, olive verdi e frutti di capperi
Assortimento di Tartine fredde e Rustici caldi

Menù

Carpaccio di manzo su nido di rucola e pinoli all'aceto balsamico

Tortelli di ricotta ed erbe con vellutata ai porri
Crespelle al salmone

Cosciotto di vitello al forno profumato al rosmarino
Patate nocciola
Sformatino di spinaci e carote

Semifreddo alle mandorle con salsa di melograno

Torta Nuziale

Caffè
Frivolezze del Pasticcere



Ambra

Aperitivo

Cocktail Excelsior, Coppa Spumante Brut
Spremuta di arancia e pompelmo, Succo di pomodoro
Acqua minerale

Noccioline e mandorle tostate, pommes chips, olive verdi e frutti di capperi
Assortimento di Tartine fredde e Rustici caldi

Menù

Composizione di prosciutto d'oca affumicato su insalata valeriana
con vinaigrette all'aceto balsamico

Risotto ai funghi porcini e mentuccia
Crespelle al radicchio di Treviso e gamberoni

Trancio di cernia del Mediterraneo ai capperi e limone
Patate naturale
Insalata mista di campo

Insalata di melone Cantalupo al Porto

Torta Nuziale

Caffè

Frivolozze del nostro Pasticcere



Turchese

Aperitivo

Cocktail Excelsior, Coppa Spumante Brut
Spremuta di arancia e pompelmo, Succo di pomodoro
Acqua minerale

Noccioline e mandorle tostate, pommes chips, olive verdi e frutti di capperi
Assortimento di Tartine fredde e Rustici caldi

Menù

Carpaccio di salmone e gamberi marinati al ginger

Crespelle di farina di castagne soffiate ai funghi di bosco

Pennette rigate al ragù d'anatra

Filetto di cernia del Mediterraneo con pomodoro, capperi e olive nere

Sorbetto alla salvia

Medaglioni di vitella con salsa ai funghi porcini

Patate al rosmarino

Radicchio rosso al forno

Semifreddo alle mandorle con salsa al cioccolato amaro

Torta Nuziale

Caffè

Frivolezze del nostro pasticciere



Zaffiro

Aperitivo

Cocktail Excelsior, Coppa Spumante Brut
Spremuta di arancia e pompelmo, Succo di pomodoro
Acqua minerale

Noccioline e mandorle tostate, pommes chips, olive verdi e frutti di capperi
Assortimento di Tartine fredde e Rustici caldi

Menù

Medaglione di astice al vapore su letto di insalata riccìa
e salsa emulsionata all'olio di oliva e limone

Orecchiette saltate con bocconcini di spigola e bietoline
Crespelle alla marinara

Orata del Mediterraneo al sale grosso

Patate prezzemolate

Sorbetto al pompelmo

Medaglione di filetto di bue in salsa al tartufo

Patate duchessa

Bouquet di verdure

Insalata di ananas al Maraschino

Torta Nuziale

Caffè

Delicatezze del nostro pasticcere



Madreperla

Aperitivo

Cocktail Excelsior, Coppa Spumante Brut

Spremuta di arancia e pompelmo, Succo di pomodoro

Acqua minerale

Noccioline e mandorle tostate, pommes chips, olive verdi e frutti di capperi

Assortimento di Tartine fredde e Rustici caldi

Menù

Insalata di mare con sedano all'olio di oliva e limone

Cascata di prosciutto San Daniele

Assortimento di verdure ripiene

Filetti di sogliola marinati con pomodoro fresco

Mozzarella di bufala con pomodoro fresco e basilico all'olio extra vergine d'oliva

Crema ai funghi

Risotto verde ai frutti di mare

Maccheroncini con salmone e rucola

Ruota di pesce spada al forno con pomodorini di Pachino

Rosette di vitello in salsa al Riesling

Cosciotto di maiale in crosta di pane alle erbe

Insalate e verdure di stagione

Insalata di frutta fresca esotica

Piccola pasticceria Mignon

Torta Nuziale

Caffé

Delicatezze del nostro Pasticcere



Peridot

Aperitivo

Cocktail Excelsior, Coppa Spumante Brut
Spremuta di arancia e pompelmo, Succo di pomodoro
Acqua minerale

Noccioline e mandorle tostate, pommes chips, olive verdi e frutti di capperi
Assortimento di Tartine fredde e Rustici caldi

Menù

Assortimento di verdure alla griglia
Cascate di salmone affumicato Norvegese
Involtino di melanzane con mozzarella e prosciutto
Focchi di bresaola con scaglie di parmigiano
Insalata di gamberetti alle erbe su letto di rucola

Crema di pomodoro con vongole veraci
Risotto ai carciofi e mentuccia
Pennette al pesto genovese

Dentice del Mediterraneo al sale marino
Sella di vitello ai profumi di Sicilia
Cosciotto d'agnello in crosta di erbe aromatiche
Assortimento di insalate e verdure di stagione

La scelta di dolci Excelsior
Torta Nuziale

Caffè
Frivolezze del nostro pasticciere

Per questo menù è richiesto un minimo di 50 persone



Iolite

Aperitivo

Cocktail Excelsior, Coppa Spumante Brut
Spremuta di arancia e pompelmo, Succo di pomodoro
Acqua minerale

Noccioline e mandorle tostate, pommes chips, olive verdi e frutti di capperi
Assortimento di Tartine fredde e Rustici caldi

Menù

Composizione di tonno, pesce spada e salmone affumicati
con insalatine e frutti tropicali

Carpaccio di manzo su letto di rucola con pinoli tostatati

Prosciutto di Parma con perle di melone

Insalata di polpo e patate al pesto di menta e basilico

Calamaretti ripieni alle verdure

Lasagnette verdi pasticciate con le verdure

Farfalle piccanti con cacio e broccoletti

Crespelle al salmone

Filetti di cernia alla Messinese

Scaloppa di salmone con limone e capperi

Filetto di manzo in crosta

Assortimento di insalate e verdure di stagione

Ruota di parmigiano e noci

Trionfo di dolci Excelsior

Torta Nuziale

Caffè

Frivolezze del nostro Pasticcere

Per questo menù è richiesto un minimo di 50 persone



Il finger food buffet

Abbiamo ideato un buffet innovativo ed originale che segue il trend del momento...
Piatti mono porzioni e finger food (che si mangia in piedi) con punti di appoggio
e corner a tema. Ecco un'idea ma questa formula può essere variata all'infinito...
secondo i vostri gusti e la vostra fantasia

Aperitivo

Spumante Brut, Sangria, Cocktail analcolico, Acqua minerale
Assortimento di Tartine fredde
Mini panini al latte ripieni di mousse salate
Variazioni di ostriche ... calde e fredde

Il Buffet

L'angolo Salumi e formaggi

L'angolo dei primi

La Norma rivisitata
Pasta con le sarde estiva (servita fredda)
Crema di carote e yogurt

L'angolo dei crudi

Tartare di manzo
Straccetti di tonno in carpaccio
Marinata di gamberetti

L'angolo vegetariano

Mousse di verdure
Caponata al bicchiere
Cubetti di parmigiana

L'angolo esotico

Curry di pollo
Tempura di pesce e verdure

L'angolo dolce

Tagliata di frutta fresca, Mousse alle fragole
Pasticceria mignon, Semifreddi assortiti
Torta Nuziale

Per questo menu' è richiesto un minimo di 50 persone

