



5th Avenue

Per una cena di gala a fine congresso o in un qualsiasi altro momento che si ha voglia di stare seduti e serviti gustando piatti della grande cucina Italiana.

Aperitivo d'entrata

Prosecco di Valdobbiadene doc cantina Antonini Ceresa

Aperol spritz

Cocktails alla frutta analcolici

Acqua naturale e frizzante

Canapé su trasparente con carpaccio di salmone Norvegese affumicato
con caviale nero e ciuffettini di maionese leggera, con polpa di granchio

con tartare di gamberetti rossi marinati ai limoni di Sorrento

Mignon di vol au vent con patè di mousse di gorgonzola

Stecchinati di pizza romana

Al tavolo

Fazzoletti di crepes con ragout di cernia in salsa di lupini di mare e asparagi verdi di Altedo

Tortellotti alla ruchetta selvatica in salsa di pomodorini piccadilly pinoli e ricotta salata della

Sicilia

Lombetto di vitella in leggera panura di pistacchi di Bronte ed erbe aromatiche con nido di

cicoria di campo e piccadilly all'origano

(Bocconcini di pane al sesamo)

Profitterol alla crema chantilly con cioccolato caldo

Caffè

Preludio rosso cantina Sant'Andrea

Epos cantina Poggio le volpi

Acqua naturale Natia e frizzante Ferrarelle

Allestimenti e mise en place

I buffet dell'aperitivo ed i tavoli tondi per gli ospiti (tavoli da 10 px), con sedute thonet e fantasmini di cotone, saranno apparecchiati con tovagliato in cotone piatti in porcellana bianca, sottopiatto e posate in argento, bicchieri in cristallo centrotavola in cristallo con gerbere, e tutta l'attrezzatura necessaria per la buona riuscita del servizio.