



Akashi Kaikyo

Quando il momento del pranzo o della cena è l'evento della giornata, molto libero per il buffet ma con eleganza data da gli argenti e le sedie con rivestimento in tessuto.

Lunch a buffet con tavoli e sedute

Lasagnetta gratinata alle verdure con scamorza fresca

Orecchiette ai funghi porcini, Crepes alla zucca su vellutata di scorfano

Lombetto di manzo alle erbe aromatiche, Nocciole di vitella in salsa al limone

Scaloppina di branzino all'amo rosolata al timo

Gratin di cavolfiore con besciamella al gorgonzola

Cicoria di campo saltata in tegame

Cuore di lattughino julienne di carote e piccadilly

(Pane di Genzano cotto a legna)

Frutta in bellavista

Crostata di ricotta con gocce di cioccolato fondente

Profiteroles al cioccolato bianco, Semifreddo ai frutti di bosco

Caffè espresso e caffè decaffeinato espresso

Pinot grigio cantina Santa Margherita, Chianti Classico cantina Ruffini

Acqua naturale Natia e leggermente frizzante Ferrarelle

Allestimenti e mise en place

Il buffet ed i tavoli tondi per gli ospiti (tavoli da 10 px con apparecchiatura completa, escluso i piatti) con sedute thonet e fantasmini 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.