



Oxford Street

Per una cena raffinata in una cornice unica e di sicura eleganza.

Aperitivo d'entrata

Prosecco di Valdobbiadene cantina Bisol

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

Al tavolo

Mozzarelline al latte di bufala in foglia di limone

Tonno rosso scottato alle erbe fini

Baccalà mantecato alla cipolla rossa di Tropea su foglia di carasau

Risotto Carnaroli al tartufo nero estivo

Orecchiette alla spianatoia con salsa di rana pescatrice olive taggiasche e pomodorini a grappolo

Filetto di manzo piemontese picchettato ai pomodori secchi con tortino di patate gialle e misticanza di funghi

Flute di sorbetto agli agrumi con foglia di menta

Spigola in salsa di gamberi rossi su cous cous mediterraneo

(Bocconcini di pane al latte)

Frutta con crema al limone

Chardonnay Cantina Casale del Giglio, Shiraz Cantina Casale del Giglio

Acqua naturale Natia e frizzante Ferrarelle

Allestimenti e mise en place

Il 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.