

Il Soffione

R I S T O R A N T E

Menù Matrimonio 2011

Acquafrescaio:

Premuta di limone fresca, acqua naturale e frizzante.
Frollini e biscottini in salsa.

APERITIVO IN TERRAZZA

Finger food:

Bigné rustici, Insalatina di riso in pomodoro pachino, Biscuits di salmone affumicato,
Quiche in pasta brisè con crema royal, Rotolino di zucchine e gamberi, Medaglioni di melanzane affumicate
in crosta di scamorza, Involtino di spinaci e ricotta al profumo di basilico, Montanare con coulis di pomodori.

Succhi e Prosecco.

BUFFET IN GIARDINO

Isola della friggitoria:

Gamberetti di scoglio e Alici nostrane. Fantasia di zeppoline.

Isola del pizzaio:

Focacce e pizze marinare cotte. (forno a legna acceso)

Isola delle magie del crescita:

Danubio, Treccia casareccia, Panini napoletani, Pane fresco, tutto lievitato naturalmente.

L'ostricarò:

Frutti di mare crudi.

Isola del salumaio:

Salame napoletano, Speck di montagna, Filetto di lonza, prosciutto crudo di Parma.

Isola del casale:

Fior di pastore di Sardegna, Caciotta fresca al peperoncino, Caciotto di pecora alla salvia,
Mozzarelline di bufala.

Angolo bar:

Prosecco D.o.p. Annone veneto, classico e rosè, Vino bianco Falanghina DOC dei Campi Flegrei.

in sala:

PRIMO PIATTO:

*Paccheri al Soffione con pescatrice spadellata
e vellutata di patate aromatizzata al prezzemolo.*

ASSAGGIO:

*Cialda con gnocchetti alla crema di zucca e gamberetti
con basilico croccante.*

SECONDO PIATTO:

*Tris di mare grigliato con gamberoni di scoglio,
pesce spada mediterraneo e seppie di porto.
con insalatina mista.*

GRAN CAFFÈ IN TERRAZZA

con amari, grappe e limoncello.

DESIGN DI FRUTTA AL BUFFET

BUFFET DI DOLCI:

Finger Food, Fantasia di torte, Semifreddi e Mousse.

TORTA NUZIALE con CONFETTATA

Degustazione di spumanti al bar