

Festa privata

Zampoli >> 40 persone

Bevande

- > Champagne di vostra scelta
 - > Succo di sambuco
 - > Succo di mela bio del maso Zöhlhof
 - > Acqua minerale

All'arrivo degli ospiti:

coppe di champagne

e, a seguire, piccole pietanze fredde e tiepide di nostra creazione.

Carne affumicata di manzo con formaggio fresco di capra, mele e ginepro



Bocconcini di pane con crescione e speck



Mini zucchine ripiene di mousse al peperone rosso



Mousse di gorgonzola su pane di noci e miele al tartufo

**Il ricevimento iniziale dura circa mezz'ora
e costituisce anche la prima parte della cena.**

Le mini pietanze vengono servite una dopo l'altra

- > Champagne di vostra scelta

Piccola crema di patate al tartufo nero d'Umbria



3 tortelloni di farina di segale in salsa leggera al tartufo



Piccoli carciofi ripieni di salsa bearnaise



2 ravioli di patate ripieni di formaggio fresco di capra



Flan di peperoni rossi con gamberi in salsa di scampi



Ragout di filetto di bue in salsa forte al vino rosso con purea di prezzemolo

Disposti su lunghe assi di legno, i cuochi proporranno:

formaggi della migliore qualità con pane alle mele

Dopo una breve pausa...

la luce di una serie di candele vi condurrà in una stanza segreta

Buffett di mini dessert di hannah&elia

