

## Stuzzichini e ricevimento



Immaginatevi di invitare i vostri ospiti in un bosco, dove apparentemente, al di là della natura stessa, non vi sia nulla e improvvisamente una ragazza compare a porgervi piccole e deliziose prelibatezze da gustare o a servirvi del vino. Il vostro ricevimento può svolgersi ovunque, anche in mezzo a un bosco, tra i filari di un vigneto, in un capannone o in un fienile: canederli di grano saraceno serviti su forchetta di legno con del “Graukas”, flan di bietole con gallinacci e zafferano, risotto al Kerner, con mela Granny Smith aromatizzato alla menta, cotto davanti a voi, sul fuoco vivo, in un paiolo di rame. E per finire, un lungo sentiero rischiarato dalla tenue luce delle candele vi condurrà... forse a un delizioso dessert?

**“Per molti, la festa più bella della loro vita!”**

Alexander Kraler, Bressanone.



## Stuzzichini e ricevimento SILVER

**Una lunga tavolata ricoperta di candide tovaglie, su cui sono stati disposti innumerevoli calici di spumante, attende gli invitati che sopraggiungono alla spicciolata. Una ragazza serve i primi stuzzichini su un tagliere di legno di 1 metro.**

- ✦ Melone con prosciutto di Parma al profumo di menta
- ✦ Piccole patate con erba cipollina, arancia e trota salmonata marinata
- ✦ Piccole zucchine ripiene di mousse ai peperoni
- ✦ Strudel alle verdure leggermente piccante

**Gli invitati vengono accompagnati in un altro ambiente, dove sono stati allestiti tavolini da cocktail ed, eventualmente, accoglienti angoli dove potersi sedere. Nel frattempo, gli chef hanno già cominciato a cuocere un risotto express... sotto lo sguardo incuriosito dei vostri invitati!**

- ✦ Insalata di polpo in marinata di olio di oliva, limone e prezzemolo
- ✦ Risotto con rosmarino e limone
- ✦ Involtini di roast beef ripieni di verdure grigliate

**E appena gli invitati crederanno che le portate siano finite, le nostre collaboratrici proporranno piccoli dessert.**

- ✦ Rotolino al grano saraceno con mirtilli rossi, mele e menta
- ✦ Panna cotta in bicchiere con mele e vaniglia del Madagascar
- ✦ Terrina di cioccolato amaro



## Stuzzichini e ricevimento GOLD

**Una lunga tavolata ricoperta di candide tovaglie, su cui sono stati disposti molteplici calici, accoglie gli invitati che sopraggiungono alla spicciolata. Una ragazza serve i primi stuzzichini su un tagliere di legno di 1 metro.**

- ★ Piccole patate tiepide con speck e rosmarino
- ★ Manzo affumicato con formaggio fresco di capra, mela e ginepro
- ★ Piccole zucchine ripiene di mousse ai peperoni
- ★ Spiedini di gamberi e zucchine al curry Madras

**Gli stuzzichini vengono preparati sul posto, cotti e immediatamente serviti. Normalmente cominciamo con stuzzichini freddi, come riportato sopra, per continuare poi con insalatine servite tiepide e piccole portate calde, terminando con squisiti dessert.**

- ★ Insalata tiepida di asparagi bianchi con salsa olandese al limone
- ★ Flan di peperoni rossi con salsa al peperoncino leggermente piccante
- ★ Tazza al profumo di champagne secondo Andreas Hellrigl
- ★ Mezzelune di patate con Golden Delicious e burro all'aceto balsamico
- ★ Ragù di filetto di bue in salsa forte con purea di sedano rapa

### **E per finire in dolcezza...**

- ★ Mousse al cioccolato bianco con caffè e alkekengi servita in bicchiere
- ★ Torta al cioccolato tiepida secondo Isabelle
- ★ Gelato al mirtillo rosso fatto in casa e servito in bicchiere
- ★ Tartufo al Calvados fatto in casa



## Stuzzichini e ricevimento PLATINUM

**I calici, accuratamente disposti su candidi tavoli, risplendono nella soffusa luce delle candele. Mentre sopraggiungono gli ultimi invitati, viene servito lo champagne, accompagnato da deliziosi stuzzichini.**

- ★ Bocconcini di pane integrale con speck e crescione
- ★ Mousse di gorgonzola su baguette alle noci con miele al tartufo
- ★ Piccole patate con erba cipollina, limone e filetto di maiale affumicato
- ★ Piccole zucchine ripiene di mousse ai peperoni
- ★ Spiedini di gamberi e zucchine al curry Madras

**Si servono le prime mini portate calde, per concludere con un assaggio di carne.**

- ★ Mezzelune di patate con Golden Delicious e burro all'aceto balsamico
- ★ Flan di bietole con funghi gallinacci in salsa delicata allo zafferano
- ★ Tortelloni di segale con patate e tartufo nero d'Umbria
- ★ Carciofi ripieni con salsa bernaise
- ★ Spiedini di branzino con carciofi
- ★ Ragù di filetto di cervo con piccoli canederli al grano saraceno in salsa al vino rosso e ginepro

**E per finire in dolcezza, piccoli dessert alla luce delle lanterne...**

- ★ Mousse al cioccolato bianco con caffè e alkekengi servita in bicchiere
- ★ Tortino tiepido al cioccolato con noci
- ★ Terrina di yogurt con fragole e vaniglia
- ★ Tartufo al Calvados fatto in casa

**OPPURE buffet di dessert di Hannah & Elia: all'imbrunire, a sorpresa, un lungo sentiero illuminato da una serie di candele condurrà gli invitati in un luogo misterioso allestito tra gli alberi, immerso in una luce soffusa.**