

MENU

APERITIVO A BUFFET IN GIARDINO

Salumi DOP piacentini: Coppa, salame, pancetta
Selezione di formaggi e Composte di frutta e verdura
Verdure in pastella, Mozzarelline in carrozza
Olive ascolane, Fantasie di sfoglia, Insalate di stagione

in accompagnamento: Spumante Brut K24 , Aperol Spritz
Cocktail analcolico Florida

A TAVOLA

Grigliata mista di carne:
Picana, Pluma, Tagliata di chianina, Fiorentina
Verdure di stagione alla griglia e Patate al forno
(variante di portata con Primi piatti vegetariani)

in accompagnamento: vini locali

Dessert del decennale con brindisi

a seguire: caffè e American Bar

Decennale



Binarysystem[®]