



COCKTAIL RINFORZATO

LOCATION: Piazzetta Bossi, Via Dei Bossi, 2 - MILANO

BEVERAGE

- Acqua minerale gasata e naturale
- Spritz
- Cuvè Bedin
- Succo di frutta
- Selezione di Vino bianco e Vino rosso
- Birra
- Caffè

IL MENU'

ISOLA RUSTICA DI SALUMI E FORMAGGI

Accompagnati da pani caserecci, grissini e schiacciate di nostra produzione

- Salame felinO
- Speck
- Mortadella al pistachio
- Prosciutto crudo San Daniele DOP

- Gorgonzola Dop
- Pecorino
- Forma di Brie
- Grana in scaglie

ISOLA DEL MASTRO PANETTIERE

Alcuni preparati a vista dal nostro Mastro Panettiere

- Tramezzini Mignon ai vari gusti
- Mini Paninetti farciti assortiti
- Conetti di Piada alle varie farciute

LE NOSTRE TORTE SALATE

- Torte salate della tradizione

LE NOSTRE PIZZE GOURMET

IL NOSTRO PIZZAIOLO SFORNERA' A VISTA LE PIZZE PREPARATE AL MOMENTO

- Pizza Rossa con Friarielli, for di latte e provola con bacon croccante
- Pizza Rossa con Bocconi di Bufala, crudo di Parma e Basilico
- Pizza Diavola piccante
- Pizza Napoletana
- Pizza Capricciosa
- La Tradizionale Pizza Margherita

PRIMI PIATTI A BUFFET

PREPARATI NELLA NOSTRA CUCINA A VISTA

Espressi: (1 a scelta tra le seguenti proposte)

- Trofiette della Riviera con gocce di pesto di Pra, zucchine in fiore e gamberi
- Maccheroncelli trafileti al bronzo con San Marzano, cipolla dorata, bacon e pecorino
- Tortello ripieno di mozzarella di bufala con pomodoro fresco e basilico

Da Forno: (1 a scelta tra le seguenti proposte)

- Timballo di riso alla parmigiana con baci di vitello alle erbe fini e la sua riduzione
- Erbette di campo appena saltate con robiola, avvolti in pasta fresca su cremosa alla crescenza e speck croccante
- Gnocchi di gries alla salvia su orticello di spinaci e fondue al bitto

SECONDI PIATTI A BUFFET

PREPARATI NELLA NOSTRA CUCINA A VISTA *(1 a scelta tra le seguenti proposte)*

- Pesce di lenza al vapore su cous cous ai profumi di mare e chutney di ananas e curry
- Cubi di salmone con crema di senape, miele ed aneto, con insalata di barbabietole rosse e patate
- Cubettata di branzino alla ligure con pomodorini, olive Taggiasche, basilico e patate dorate al forno

- Bocconcini di maialino ai pistacchi, con patate croccanti e pomodorini ripieni alla provenzale
- Cubotti di vitello con farcia di prosciutto e crescenza in salsa profumata alla salvia
- Cubettata di pollo in salsa honey mustard e spinacini alla crema



L'Oca Golosa

PER FINIRE IN DOLCEZZA

- Pasticceria assortita
- Torte da credenza ai vari gusti

ALLESTIMENTO

- Banco pizza e forno pizza a vista presenti in Location
- Banco di marmo per farciutra panini presente in Location
- Bouvette e attrezzatura per caffetteria presenti in Location
- Vetrina da esposizione per dolci presente in Location

- Eventuali vassoi e alzate in plexiglass bianco e nero

PREZZI & CONDIZIONI

Il Cocktail Rinforzato Vi verrà fatturato a € 20,00 a persona

La Location è disponibile dalle ore 16:00, Vi verrà omaggiata in presenza di un servizio catering

La Location contiene fino a 500 persone in piedi - Garantiamo il 75% dei posti a sedere per un totale di 300 posti con sedie e tavoli in legno, panche e mangia in piedi inclusi nel Prezzo sopra esposto.

La valorizzazione è stata effettuata sulla base del minimo garantito ed al netto dell'iva 10%.

La Quotazione Si Intende Comprensiva di Attrezzatura, Di Personale Di Servizio E Di Eventuali Costi Di Logistica