

## Buffet "Pulecenella"



*L' angolo dell'Acquafrescaio : Cocktail Bellini, Mimosa, Sangria, degustazione di vini Campani  
Il vino con le percoche , Fragolino*

*L' angolo del Casaro: Mozzarelle di Bufala, cascate di prosciutto San Daniele e capicollo paesano , treccione di Bufala al taglio , Provola affumicata di Agerola al taglio , Rollate di Mozzarella, Ricottine di Fuscella*

*L' angolo della brace:  
Costolette di Agnello, Salsiccie e Friarielli, Salsiccia e provola, bocconcini di Ricciola e di pesce spada ( affettato al momento )*

*L' angolo del Mare: Polipetti alla Luciana, Insalata di Polipi , Impepata di cozze, cozze e conchiglie gratinati, Fresella di pane nero con zuppetta di cozze e pummarolella*

*L' angolo Del Friggitore : Zeppulelle di alghe di mare, frittatine di Bianchetti , Melanzane a "pollastrello" , e "frittatine e Maccarune" , e palle rise e panzarotti , pizza fritta ricotta e cicciole  
Il coppo di Mare ( cono di carta grezza con Alicelle gamberi e Seppioline ) sale e pepe*

*L' angolo del pane: "il casatiello" , Panini Napoletani, Rustici, I Taralli sugna e pepe  
Pizza Ripiena ricotta e piselli, Pizza ripiena salsicce e friggiarelli, Pizza ripiena di scarole*

*Le Napoletanità: Parmigiana di melanzane, Peperoni gratinati, Melanzane a funghetto, Zucchine alla Scapecce, Peperoni ripieni*

*Le paste nelle pignate  
Pasta Patate e Provola, Fasta e Fagioli con le cozze, Paccheri con Genovese di capretto e pecorino*

*A frutta:  
Buffet di quadri di frutta e di macedonie preparate con i frutti di stagione*



*Buffet di Pasticceria Napoletana:  
Pastiere, Struffoli, Caprese, Riccie e Frolle, Code  
di Aragosta, Graffe fritte ( al momento )  
Torta nuziale*

*L' angolo della Caffetteria  
Espressi Limoncello e Nocelo*

*Vini: Fallanghina 19t*

*Questo Buffet è una vera gioia per il palato, un trionfo di Sapori Campani  
Sicuramente una meravigliosa sorpresa per chi a invitati di fuori regione  
Il buffet in Piscina viene suddiviso in vari angoli tematici  
allestiti con una coreografia veramente unica.  
E' da sottolineare che i camerieri e le Hostess saranno vestiti con  
abiti tipici dell' ottocento napoletano*

*Nell' attesa degli sposi i vostri invitati accomodati a bordo piscina potranno degustare degli  
ottimi cocktail all' angolo dell' acquafrescaio, o deliziandosi con gustosissime "percoche" nel vino*

*all' arrivo degli sposi verranno accompagnati dalla classica posteggiata Napoletana  
( un terzetto di mandolino , fisarmonica e chitarra )*

*All' apertura del Buffet gli invitati si recheranno ai vari angoli dove saranno serviti dai nostri camerieri*

*E' importante evidenziare che la nostra esperienza ci ha insegnato che in ogni cerimonia vi è una piccola  
parte di persone che sono poco propense a recarsi ai buffet, il nostro Maitre già conoscendone l'  
ubicazione provvederà ad organizzare il servizio al tavolo*

*Terminato il buffet di portate ci si preparerà per il taglio della torta nuziale che verrà eseguito sullo  
sfondo di suggestivi fuochi di artificio, nel frattempo sarà allestito e successivamente servito uno stupendo  
buffet di pasticceria Napoletana e di frutta tipica di stagione  
servita su delle cornici di quadro e composte a mosaico*

*Il pranzo volgerà al termine con le bomboniere e la rituale  
Tazzulella e caffè all' angolo della caffetteria ,ovviamente accompagnati da Limoncello e Nocillo*

*Va sottolineato che la vostra cerimonia di Nozze è unica e mai in concomitanza con altre*

*Ulteriori informazioni al numero verde gratuito 800 90 91 59 oppure allo 0815863711*