

Menù Classico per Comunioni



2010



Buffet di aperitivi In Piscina:

(buffet servito a tavola per persona)

Cocktail vari ,

Bruschette, Melanzane Zucchine e Peperoni in pastella , Mozzarelline impanate, Zeppoline al salmone e al prosciutto , Gamberetti in pastella , Calzoncini ricotta e ciccioli, croquet e arancini

In Sala:

Le delizie del Mare : Insalata di Polipo in foglia di Lattuga, Salmone marinato in guscio di Capasanta, Julienne di seppie e sedano in foglia di radicchio , Cocktail di Gamberi su letto di Rucola selvatica

(percentuale di Parma e mozzarella)

Tondarello di pasta fresca allo scoglio

(gamberi e frutti di Mare)

Scialatielli di pasta fresca Speck e Porcini

Orata Sfilettata e gratinata con

Soutè di frutti di Mare

Insalata rucola e Pomodorini

(percentuale di bistecca)

*Coppa di tagliata di frutta al Maraschino
Torta Augurale " Vangelo " accompagnata da
Riccia e Frolla mignon
Il limoncello e gli amari*

Questo Menù è sicuramente adatto per Comunioni, Battesimi, Anniversari o feste di Laurea

Svolgendo il buffet servito a tavola (ogni invitato con il suo piatto) in Piscina è possibile come opzione anche includere nel menù il classico "cuoppetiello di frittura" (seppie, gamberetti, acquadelle e morsetti di baccala) preparato direttamente all' angolo della friggitoria

Il pranzo prosegue in sala o a scelta quando possibile direttamente a bordo piscina

Nel menù sono previsti un antipasto e un secondo a base di pesce, e contemplata una percentuale di sostituzione con prodotti di "terra" per i vostri invitati che ne fanno richiesta.

Il menù termina in Piscina con il rituale taglio della torta Augurale

E' importante sottolineare che nei giorni delle comunioni cioè nelle domeniche di Maggio Giugno e Settembre non è prevista l' esclusività d' uso della struttura. Sono comunque disponibili quando il numero degli adulti supera i 40, delle accoglienti salette ove poter svolgere la propria festa senza usufruire delle sale principali che sono in condivisione

Info al numero verde gratuito 800909159 o allo 081 5863711