



IL MIO RISTORANTE®

Il piacere del gusto,
ovunque tu sia



Menù

Novembre 2017



IL MIO RISTORANTE®

Novembre 2017



MENU CARNE (vassoi completi individuali)

Menù Tagliere Affettati e Formaggi

Piatto di formaggi accompagnato da miele. Piatto di affettati misti.

Tagliata di frutta fresca.

Tartare di Manzo

Tartare di manzo crudo tagliato e battuto al coltello. Verdure grigliate e pomodori secchi.

Tagliata di frutta fresca.

Roast Beef Tonnato

Roast Beef accompagnato da salsa tonnata.

Caponata. Tagliata di frutta fresca.

Straccetti di Manzo

Straccetti di manzo con pomodori rucola e pachino.

Insalata di orzo e farro. Torta Caprese.

Wellness Tacchino

Fesa di tacchino affumicato con zucchine. Caponata.

Tagliata di frutta fresca. Crackers senza Glutine.

Insalata di pollo

Insalata di pollo con dressing allo yogurt.

Insalata mista di stagione. Tagliata di frutta fresca.

MENU PESCE (vassoi completi individuali)

Tartare di Gamberi Rossi

Tartare di Gamberi rossi di Mazara del Vallo. Caponata di Verdure.

Tagliata di frutta fresca.

Gamberi e Salmone

Gambero imperiale* al vapore, tartare di Salmone, Salmone affumicato.

Insalata mista di stagione.

Tagliata di frutta fresca.

Tris di mare

Carpaccio di Tonno affumicato, carpaccio di Pesce Spada affumicato.

Salmone affumicato.

Insalata mista di stagione. Tagliata di frutta fresca.

Carpaccio di Polipo

Carpaccio di Polipo agli agrumi su letto di songino. Insalata mista con noci,

mele e semi di sesamo. Tagliata di frutta fresca.

Pasta ai profumi di Pantelleria

Pasta fredda con tonno, capperi, olive e pomodoro fresco.

Insalata mista di stagione. Tagliata di frutta fresca.

MENU VEGETARIANI (vassoi completi individuali)

Wellness Vegano

Burger di Seitan alla piastra accompagnato da millefoglie di melanzane e

zucchine. Insalata mista con, rucola, pomodori e olive taggiasche.

Tagliata di frutta fresca.

Wellness Vegetariano

Cous Cous alle verdure e spiedino di verdure alla griglia con

pomodoro secco. Insalata con feta greca di Trikala, pomodori, cetrioli

ed olive taggiasche. Tagliata di frutta fresca.

Pasta alla Checca

Pasta fredda con mozzarella di bufala di Battipaglia. e pomodoro fresco.

Insalata mista di stagione.

Tagliata di frutta fresca.

Week End a Capri

Mozzarella di bufala di Battipaglia con pomodoro fresco.

Insalata di orzo e farro. Torta Caprese.



BUFFET, SANDWICH, APERITIVO & COFFEE BREAK



Light Lunch Buffet

Degustazione di vari piatti salati e dolci. Inclusi: set da tavola, posate, tovaglioli, bicchieri, condimenti, pane.

(Minimo 4 persone. Prezzo a persona).

Finger Food Lunch Buffet

Degustazione di finger food misti dolci e salati.

Come riferimento: mini tramezzini, bottoncini, spiedini, hummus di ceci con pinzimonio, verdure, tagliata di frutta fresca, dolce.

(Minimo 6 persone. Prezzo a persona).

Fruit & Sandwich Buffet

Vassoi misti a buffet con una Tagliata di frutta fresca e due sandwich a persona.

(Minimo 6 persone. Prezzo a persona).

Fruit, Sandwich & Salad Buffet

Vassoi misti a buffet con un sandwich,

un'insalata ed una tagliata di frutta a persona.

(Sono inclusi: posate, tovaglioli, condimenti.

Minimo 6 persone. Prezzo a persona).

Vassoio Tramezzini

Vassoio con 16 mini Tramezzini assortiti.

(La quantità totale è consigliata per un pranzo di 4 persone).

Aperitivo (Food)

Aperitivo misto.

(Prezzo a persona, minimo 4 persone bevande escluse).

Taglieri

Taglieri misti di Affettati & Formaggi

(Ordinabile in abbinamento ad un Menù o Light Lunch.

Prezzo a tagliere).

Coffee Break

Dolci assortiti, succo di frutta in caraffa, caffè, tè.

Inclusi: affitto, consegna e ritiro di tutto il set da tè e da caffè.

(Minimo 10 persone. Prezzo a persona).



BEVANDE

Acqua Filette Naturale/Frizzante 750 ml in vetro.

Acqua Filette Naturale/Frizzante 500 ml.

Coca Cola Regular/Light/Zero Lattina 330 ml.

Chinotto Lattina 330 ml.

Crodino Analcolico Bianco/Sanbitter Rosso 10 cl.

Succo di frutta 200 ml.



CANTINA

Champagne Veuve Clicquot 750 ml.

Spumante Berlucchi 61 Franciacorta Brut 750 ml.

Prosecco di Valdobbiadene De Faveri D.O.C.G.

extra dry 750 ml.

Bianco Gewürztraminer H. Lun.

750 ml. 13,4 gradi.

Bianco Cusumano Angimbè

750 ml. 13 gradi.

Rosso Amarone Costanera Masi

750 ml. 15 gradi.

Rosso Cusumano Syrah.

750 ml. 14 gradi.

Calici monouso forniti con ogni bottiglia di Vino

Flutes monouso fornite con ogni bottiglia Champagne o Prosecco

* In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere surgelato.

Menù adatti a:  = Vegani,  = Vegetariani,  = Intolleranti al Lattosio,  = Celiaci