



# BUFFET APERITIVO

Muffin salati dello Chef

Bruschette gourmet

Cestini di sfoglia

Mini porzioni di torte salate

DRINK A SCELTA:

Calice di prosecco

Calice di vino rosso o bianco

Analcolici

ACQUA E COPERTO INCLUSI  
22 EURO A PERSONA



# BUFFET CENA SENZA IMPEGNO

Carpaccio di tonno con riduzione agli agrumi

Carpaccio di fassona con olio al basilico

Diversi tipi di focacce gourmet

Bruschette tre versioni: con cipolla caramellata, con  
stracciatella e classica

Mini porzioni di torta salata con verdure di stagione

Primo piatto dello Chef

DRINK A SCELTA:

Calice di prosecco

Calice di vino rosso o bianco

Analcolici

ACQUA E COPERTO INCLUSI  
27 EURO A PERSONA



## UN BUFFET COME SI DEVE

Tartare di salmone con lime

Carpaccio di fassona con olio al basilico

Diversi tipi di focacce gourmet

Bruschette tre versioni: con cipolla caramellata, con stracciatella e classica

Mini porzioni di torta salata con verdure di stagione

Primo piatto dello Chef

Dolci mono porzioni

DRINK A SCELTA:

Calice di prosecco

Calice di vino rosso o bianco

Analcolici

ACQUA E COPERTO INCLUSI  
30 EURO A PERSONA