

Aperitivo/Antipasto a Cocktali “VECCHIO MULINO”

Su due diverse postazioni + grill e a passaggio tra gli Ospiti

“Banco del Salumaio”

Prosciutto crudo dolce di Parma in pinza al coltello
Salame e cacciatorini di Varzi al tagliere
Barchette agli scampetti e salsa rosa
Crostoni al salmone ed al tonno fumé con marmellate
Grana Padano in forma con acini d’uva
Mozzarelline mignon e pomodori ciliegia
Crostoni: al lardo con miele e pepe nero,
e al lonzino stagionato con marmellata di cipolle dolci
Bruschette mignon alle verdure
Pinzimonio di verdure - Stecchi di frutta fresca
Cesti di pane casereccio, alle olive, alle noci e focacce

“Frittini e Rustici al Grill Caldi”

Fiori di zucca in pastella
Olive ripiene all’ascolana
Bignole di gamberi e zucchine
Involtini mignon in pasta fillo con julienne di verdure
Mini panzerotti ripieni alla bufala e pomodoro
Spiedini mignon di pollo panato alle erbe (fatti al grill a vista)
Spiedini mignon di gamberi e seppioline (fatti al grill a vista)

“Bevande”

Prosecco Spumante Brut Extradry
Cup Champagne ai frutti rossi
Cocktail alle fragole analcolico
Martini Bianco & Rosso
Succo di arancia – Succo d’ananas
Acqua minerale gasata e naturale

E’ possibile, con piccolo costo extra, arricchire il vostro Cocktail di Aperitivo e Antipasti con isole monotematiche, o sfiziosi appetizer serviti in monodose di vetro o di ceramica

Segue Ricevimento Servito