

# Aperitivo/Antipasto a Cocktail "VIA BRERA"

Su quattro isole buffet e a passaggio tra gli Ospiti

## ***"Canapées e Tartinaggio"***

Canapées e tartine assortite ai sapori di :  
salmone affumicato su crostino di pane allo zafferano,  
dado di tonno fumé e marmellata di cipolle rosse tropeane,  
e gamberetti e salsa Aurora.

Barchettina brisé con manzo vergine, fragola e goccia d'aceto balsamico

Piccoli assaggi di formaggi su pane di soja con miele

Bignole al prosciutto cotto profumato al porto

Grana Padano in forma con acini d'uva

Coppe di pinzimonio con salsine

Cesti di pane casereccio, alle olive, alle noci e focacce

## ***"Appetizer serviti in vetri o ceramiche monodose"***

Polpettine vegetariane con pesto di rucola e olive taggiasche

Gambero con insalatina di avocado

Crema di gorgonzola naturale e ricotta con noce e miele

## ***"Frittini e Rustici Caldi"***

Code di gamberi e zucchine fritte

Asparagi in pastella

Olive ripiene all'ascolana

Bignole alla ricotta stagionata e pomodoro

Pettole al prezzemolo

Anelli di calamari

## ***"Bevande"***

Prosecco Spumante Brut Extradry

Cup champagne ai frutti rossi

Cocktail Rossini – Martini Rosso e Martini Bianco

Succo di arancia e succo di pompelmo

Acqua minerale gasata e naturale

***L'Aperitivo "Via Brera" prevede un piccolo Supplemento di Costo***

*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***