

Aperitivo:

Prosecco della Marca Trevigiana Bortolomiol e chicchi di melograno
Cocktail analcolico alla frutta
Cocktail al profumo di zenzero
Cocktail Negroni

A buffet:

Micro coni di cialda con:
...tonno mantecato con semi di cumino
...mousse di formaggio con granella di nocciole
Crostoni al patè di fegato
Coupelles:
...con acino d'uva, miele di acacia e Gorgonzola
...con caponatina di melanzane
Cucchiai con tartare di tonno e mango
Panettone di pan brioche con salmone affumicato e nero di lombo
Frolline con:
...Goulash all' ungherese
...Castagne al lardo ed agrumi
Bicchierini con:
...ricotta e miele di castagno
...caprino alle erbe, olive nere e scorza di limone
Focaccia al formaggio alla maniera di Recco
Focaccia "pestata"

1

CAPURRO RICEVIMENTI SRL

SEDE LEGALE 16131 GENOVA, VIA PRATOLONGO, 6R, TEL 010 3773527 - 010 3773514

VILLA SPINOLA, 16145 GENOVA, VIA CORRIDONI, 5, TEL 010 3628033 - 010 367612

FAX 010 3773734 EMAIL: INFO@CAPURRORICEVIMENTI.IT

SITO WEB: WWW.CAPURRORICEVIMENTI.IT



Al tavolo:

Primo piatto a scelta tra:

Risottino con radicchio di Treviso e Brie - Risottino con code di gamberi al profumo di agrumi e timo di Albenga - Vellutata di ceci con code di gamberi e riso Venere - Ravioli genovesi al "tuccu" - Crespelline alla fonduta tartufata - Ravioli del Plin alla piemontese - Gnocchi alla parigina

Secondo piatto a scelta tra:

Filetti di branzino ai sapori di Liguria con patate "palanca", olivette e pinoli - Salmone selvaggio agli agrumi in sfoglia dorata con cestini di patate e caponatina di verdure - Stinco di vitello al melograno con patate Duchesse e spinaci al burro pinoli ed uvetta sultanina - Spallette di vitello al forno con salsa di prugne all'arancio, tortini di patate al rosmarino e ratatouille di verdure - "Dindo" di Natale arrosto farcito con purea di castagne ed accompagnato da patatine arrosto -

Dessert a scelta tra:

Tronchetto di Natale di bavarese alla crema e cioccolato - Panettone farcito con crema Chantilly - Bella mostra di Pandolce e Panettone, uva e clementine - Chaud Froid di semifreddo in meringaggio al forno con salsa al cioccolato - Sfoglie con mele e crema pasticceria alla cannella

I vini, ed il vino con il dessert saranno selezionati dalle cantine di Capurro Ricevimenti e saranno abbinati alle portate scelte.

Caffè

2

CAPURRO RICEVIMENTI SRL

SEDE LEGALE 16131 GENOVA, VIA PRATOLONGO, 6R, TEL 010 3773527 - 010 3773514

VILLA SPINOLA, 16145 GENOVA, VIA CORRIDONI, 5, TEL 010 3628033 - 010 367612

FAX 010 3773734 EMAIL: INFO@CAPURRORICEVIMENTI.IT

SITO WEB: WWW.CAPURRORICEVIMENTI.IT

