

# Il Giardino Interno e la Biblioteca



## Menù Proposta Buffet a Isole

### Isola delle Bevande:

Sparkling del Barman - Graip Fruit

Prosecco - Rabarbaro Zucca

Martini Bianco - Aperol Barbieri

### Isola dei Fritti:

I Cuori di Zucchine e Melanzane Dorate

Fiori di Zucca e Onion

### Isola dei Vegetariani:

Le Formine di Formaggio Valtellinese

I Fiori di Sfoglia ai Funghi Porcini - La Quiche Lorraine

### Isola del Patè:

Il Patè de Foie con Sauternes e Pan Brioche

### Isola del Pesce:

Chupito di Gamberi in Salsa Cocktail

Salmonè Affumicato con Trucioli di Ciliegio,

Aspic al Crescione d'Acqua Crostini e Burro

Lamellato di Tonno della Sicilia

Spiedini di Polpo e Verdure

### Isola dei Tradizionali:

Il Salame Brianzolo al tagliere

Le Foglie di Pane con Prosciutto Reale

Prosciutto Crudo di S. Daniele - Speck del Tirolo

\*\*\*

Il Risotto Espresso al Pigato Ligure e Erbe Fini

I Caserecci con Salsa Crostacei

\*\*\*

Lo Chateaubriand alla Pietra Ollare

I Fuselli e la Fesa di Vitello in Salsa Demi Glace

La Ratatouilles di Verdure

Le Patate Fondenti in crosta Leggera

\*\*\*

Sorbetto alla Fragola e Limone

\*\*\*

Torta Nuziale

\*\*\*

Il Buffet di Dolci e Caffé con Open Bar

Mousse ai Due Cioccolati - La Pasticceria Mignon

Le Crêpes Calde Flambé - La Tagliata di Frutta

La Mousse alla Frutta - Gelati con Crema Fondente

La Varietà dei Liquori:

Amari Classici, Limoncello, Whisky, Grappe Morbide,

I Brandy Italiani, Le Acqueviti Aromatiche

La Liquirizia Fredda

