

CLIENTE:	DATA:	EVENTO:	EMAIL:
C.F/P.I.:	PRENOTATI:	LOCATION:	TEL.:

*Sergio Di Bella*  
MATRIMONI & EVENTI

## Menù live

### GLI APERITIVI SERVITI A VASSOIO ALL'AMERICANA E IN POSTAZIONE FISSA

» Il cocktail analcolico alla frutta e spritz Aperol e finger food estivi

Da una postazione fissa assistita

- » Il vino rosso e bianco
- » I soft drink (minerale gasata e non, Coca Cola)
- » Il prosecco D.O.C per il brindisi finale

### LA SELEZIONE DI MINI BRUSCHETTE SERVITE IN STAZIONI

- » Con guacamole e gamberi Con crema di patate e tonno
- » Con mini hamburger di vegetali e marmellata di cipolle
- » Con crema di carciofi e caprino
- » Con lardo di nero dei nebrodi e marmellata di arance e senape
- » Con crema di zucca gialla e ricotta salata

### L'ANGOLO JAPAN ACCOMPAGNATO CON SALSA DI SOIA E ZENZERO

### GLI SNACK GOURMET SERVITI A VASSOIO ALL'AMERICANA (a passaggio con camerieri)

- » I bocconcini neri con panelle dorate
- » I bocconcini verdi con zucchini fritti, ricotta salata e menta fresca
- » Le focaccine rosa con cime di rapa e pomodoro
- » I cornetti salati in crema di formaggio dolce e salmone affumicato

### L'ANGOLO DEI FORMAGGI E DEI SALUMI, A KM. ZERO

- » I tomini con marmellata di cipolla rossa
- » I tomini con marmellata di arance rosse e senape
- » Le praline di ricotta e formaggio cremoso con granella di pistacchi
- » Le praline di ricotta e formaggio cremoso con granella di nocciole
- » Il salame di Sant'angelo di Brolo
- » Il salame al pistacchio di Bronte
- » La salsiccia finocchiona dei Nebrodi

### GLI SNACK FRITTI SERVITI A VASSOIO ALL'AMERICANA (a passaggio con camerieri)

- » Gli arancinetti alla palermitana con le sarde e alla catanese
- » Le mini siciliane con tuma e pomodoro
- » Le mozzarelline dorate
- Le fritturine di pesce su coni di bambù

### I PRIMI PIATTI CALDI SERVITI IN MODALITÀ LIVE

- » Le trofie con cernia ai verdelli di Sicilia
- » Il carnaroli con scampi e ananas tropicale

### I BOCCONCINI DI CARNE e PESCE SERVITI A VASSOIO ALL'AMERICANA (a passaggio con camerieri)

- » Alla Chiaramontana con pesto di cipolletta e provola ragusana
- » Alla Messinese con pecorino e pomodoro
- Gli spiedini di gamberi

Le bomoniere di spada con sesamo nero

*segue >*

## *Menù live*

### LA CAKE AUGURALE

Il costo del menu a Voi riservato è di **€70,00**  
per ogni singolo coperto al netto dell'Iva.  
Buffet dei dolci **€ 5,00** a persona

Costo open bar dopocena con cocktail prestabiliti con 3  
consumazioni circa forfettari a persona € 10,00