

## *La Collina Class Banqueting*

*.....il nuovo stile del banqueting in Umbria.....*

### *APERITIVO DI BENVENUTO*

*Spremute d'arancia, nettare di succhi, acqua minerale,  
soft drink agli aromi*

### *GIROBRACCIO*

*Allo specchio su bordo piscina stile American Cocktail passeremo delle rustiche al  
sesamo, delle tartine con mousse vegetariane, dei mini tramezzini alle verdure e  
delle verdure fritte appena fatte su cartoccio di tessuto.*

### *ANGOLO BAR*

*Nettare di frutta, acqua minerale*

### *NON SOLO BOLLICINE*

*Prosecco*

*Franciacorta rosé*

*Vini bianchi italiani*

### *CANTINA D'AUTORE*

*Mastro birraio*

*I grandi vini rossi Italiani*

### *BUFFET DEGLI ANTIPASTI*

### *SELEZIONE DI SALUMI IN TAGLIERE*

*Prosciutto di Norcia dop*

*Coppa di testa aromatica*

*Salame Norcia*

*Capocollo*

*Mortadella*

*Salame Milano*

*I pani di Mastro Fornai*

*Piccole cresciotte cotte nella cenere*

*Torta al testo Umbra tradizionale*

*Panini assortiti e Torta al formaggio fatta in casa*

*IL CALDO RUSTICO*

*Pancetta croccante allo spiedo con erbe aromatiche presentato su asse di legno  
di Faggio*

*Involtino di melanzane grigliate arrotolate con prosciutto cotto e semimorbido  
Bavarese*

*Castello di Riso Venere mantecato con parmigiano e speck dolce alto Adige  
Coccio delle Tipicità con coratina d'agnello in umido e torta al testo calda  
Tomino al cocchetto con tartufo Nero di Norcia*

*FRITTI DI MARE*

*Filetti di baccalà*

*Calamaretti dell'Adriatico*

*Ciuffetti al limone*

*Polipetti e anellini*

*I FRITTI DI TERRA in aperitivo*

*Salvia*

*Cipolla*

*Carote*

*Zucchine*

*Sedano*

*Funghi*

*Fiori di zucca*

*Mele*

## *COLORI E FANTASIA*

*Cous Cous alla Carlosprete su finger food in alzata trasparente*  
*Quiche Lorainne su specchio argentato variegata alle Cipolle di Cannara*  
*Caponatina al balsamico su cestino di polenta bramata*  
*Budino di asparagi allo zafferano*

## *IL MARE E L'OCEANO*

*Tonno affumicato con bisque di mascarpone e rucola*  
*Fantasia di mare fredda all'olio novello*  
*Salmones Norvegese al taglio con crostino di pane e burro al limone*  
*Piovra al taglio con verdure e miele di acacia o glassa al balsamico*

## *LE GOLOSITA'*

*Bruschette di pane rustico all'olio extra vergine*  
*Crostino al tartufo*  
*Paté di fegatini e capperi alla toscana*  
*Pane croccante con pomodorini Pendolini e basilico*

## *LE PADELLE DELLO CHEF*

*Frittatina stracciata in bellavista al Tartufo Nero di Norcia*  
*Scamorzine al pan grattato e balsamico*  
*Cuore di Carciofi ripieni con ragout di Faraona e Quaglia*

## *ANGOLO DEI FORMAGGI BIANCO SU TAGLIERE con PANE CURASAU*

*Pecorino di fossa*  
*Caciotta umbra al tartufo*  
*Gorgonzola dolce*  
*Puzzone di Moena*  
*Burrata*  
*Taleggio*  
*Treccia di mozzarella*

*accompagnati con marmellata, miele e frutta secca*

### *LE INSALATE*

*Dalla Fantasia della nostra terra un mix di sapori agrodolci:*

*Insalata con cosso, melone e prosciutto*

*Insalatina di champignon, rucola e noci*

*Insalata di frutta pinoli e caciotta*

### *I NUOVI ORIZZONTI DEL BANQUETING*

*Fantasia mediterranea: € 5,00 p.p.*

*Catalana di seppia e verdure fresche*

*Sgombro alla Sharm*

*Gran Soutè di Cozze e Vongole*

*Coda di Rospo e pancetta stagionata*

*I Grandi salumi Eccellenti : € 5,00 p.p.*

*Crudo di Parma*

*Prosciutto Spagnolo Stagionato*

*Coppa di Montegione*

*Lombetto di Cinta Senese DOP*

*Prosciutto San Daniele*

*IL Crudo di Mare su ghiaccio: € 4,00 p.p*

*Cannolicchi*

*Fasolati*

*Scampi*

*Gamberi*

## *...A TAVOLA...*

*Gnocchetti al ragout bianco su cestino di parmigiano*  
*Perle di Patate su letto di croccante con porcini e asparagi*  
*Caramelle ai formaggi con pomodoro pendolino e stracciata di bufala*  
*Taglierini agli agrumi*  
*Papardelle al sugo d'oca*  
*Tagliatelle alla Perugina*  
*Cuori di bufala con coulis di pomodoro e basilico*  
*Mezzelune con carciofi e melograno*  
*Saccottini con pompelmo, lime e pepe rosa*  
*Lasagnetta bianca con carciofi e tartufo nero*  
*Tortelloni con cipolle e patate su vellutata di legumi e fagioli neri*  
*Nuvole alle melanzane su cialda di pomodoro stufato*  
*Vellutata di asparagi con gambero croccante*  
*Risotto con broccoli e capesante*  
*Risotto al ragù di faraona e fiori di zucca*  
*Risotto con asparagi e tartufo nero allo zafferano*  
*Risotto con verza e mano al barolo*

## *Secondi piatti*

*Sella di vitella in bellavista*  
*Lombo di vitella in crosta di Lardo di Colonnata*  
*Medaglione di cinta con bacon e riduzione di mele*  
*Petto di faraona con pistacchi*  
*Tasca di vitella con Roquefort e carciofi caldellati*  
*Sella di vitella con asparagi alla fiamma e guanciale*

*Filettino di suino al vino rosso*  
*Maialino da latte con finocchi gratinati e ratotauille di verdure*  
*Capocollo di cinta senese con dadolata di porcini in crosta*  
*Carrè d'agnello alle olive taggiasche*

*Contorni...*

*Tortino di verdure*  
*Flan di patate*  
*Mazzetto di fagiolini gratinati*  
*Patate Lyonnaise*  
*Crocante di asparagi e bacon*  
*Castello di verdure grigliate*

*TORTA NUZIALE (del cliente)*

*BUFFET DI DOLCI con 12 varietà di desserts*

*Assortimento di torte*  
*Gran buffet di creme finger food*  
*Crostate di frutta*  
*Monoporzioni di dolci al cucchiaino*  
*Torte gustose sdemifreddo*

*ANGOLO DELLE SFIZIOSITA'*

*Fontana di cioccolato*  
*Mini meringhe*

*IL CARRETTO DELLA FRUTTA FRESCA*

*Frutta fresca di stagione*  
*Profiterole*

*CAFFE', TE', TISANE*

*GRAPPE E AMARI*

*VINI CANTINA PUCCIARELLA o LUNGAROTTI*

*EXTRAS:*

*Cocktail Open Bar euro 400,00*

*Angolo del Fumo euro 250,00*

*Fuochi Artificio euro 1200,00*

*Angolo Retrò Novità 2015:*

*Pan brioches con Patè de Fois GRas*

*Ostriche in Bellavista*

*Frittatina alla Coque*

*Euro 500,00*