Welcome drink
Bollicine di negroamaro
Cocktail alla frutta
Le glass water e succhi
Salateria:
tartellette con avocado e caviale, pancake al salmone e mango,
stuzzichini sfogliati, crocchettine, sformatini di riso

Antipasti al buffet
Il salumaio…
San Daniele al coltello
Selezione di salumi di Norcia a vista
Schegge di grana padano
Formaggi di grotta stagionati con mostarda e marmellate
Bocconcini di formaggi tipici Salentini
(caciotta, burrata, stracciatella, nodini affumicati, ricottine)
Pane bianco, alle olive, alle noci, all'uvetta, al sesamo, al papavero,
il saraceno, il pugliese, le puccette, le bruschette
Torte rustiche alle verdure e Quiche assortite
Il mare…
Crema tiepida di ceci con gamberi fritti e cicorielle
Mousse di fave con cimette di rape e concassè di salmone
Ostriche belon e geleè di champagne
Insaltina di astice, ribes rossi, mele e vincotto
Millefoglie di melanzane, pomodori e spada gratin
Julienne di salmone e totani con puntarelle e arancio
Tocchetti di polpo tostato, gamberi e geleè di cipolla rossa di tropea
Flambè di seppioline al gorgonzola
Carpaccio di ananas, gamberi e pinoli
Tartare di tonno e melone con semi di zucca tostati, zenzero e balsamico
Calamari spino su crema di cavolfiore e pomodori secchi
Insalatina di quinoa, tonno scottato sicilano, julienne di zucchine e menta
Sfoglie di funghi champignon con scaglie di grana, baccalà in tempura e vellutata di patate viola
Erbette di campo al mandarino tardivo, palamita e olive taggiasche
Sashimi di spada con cetrioli e mele
Il campagnolo…
Sformatino di radicchio e funghi con crema al parmigiano
Insalata di funghi cardoncelli, mousse di caprino e germogli di lattughine
Flan di verdure
Zuppa di quinoa, soia e legumi

Menu al tavolo
Primi piatti
Sagnette incannulate al limone con scampi, vongole e seppioline
Tortelli ai carciofi con ragù di gamberi e pollo

Secondi piatti
Medaglioni di pescatrice e gamberoni con panure aromatica , cappuccino di patate viola e
spuma di gorgonzola, spaghetti di patate croccanti

Buffet di frutta e dolci e torta da ricorrenza
Confettata

Beverage
Vino bianco e rosato D.O.C.
Acqua
Spumante brut e dry
Open bar

€ 120,00 a persona

maggio
Maggio Banqueting
Piazza San Quintino 15
73040 Alliste (Le)
Info: +39 329 98 54 117
+39 349 53 61 379
www.maggiobanqueting.it
info@maggiobanqueting.it
Piva. 04660820756