

Menu giornalieri per il pranzo

IMPORTANTE:

è predisposto separatamente, per le persone che lo hanno richiesto, il pasto gluten-free e senza lattosio.

Giorno 1 – mercoledì 22 giugno

primo caldo:

Orecchiette broccoli, mandorle tostate e pomodorini

finger food:

- piccoli spiedini di mozzarelline di bufala e pomodorini ciliegini
- bicchierini di cous cous con verdure ripassate al forno
- pagodine di insalata di farro alle verdure di stagione
- rombetti di frittata ai sapori di campo
- bocconcini soffici alle olive farciti vegetariani
- polpettine dello chef in spiedo con verdure
- piccolo stecchino alla bolognese pastellato (mortadella, fontina, straccetti di tacchino)
- piccoli sandwiches a bocca di lupo farciti con salumi e salsine
- minitramezzini assortiti
- bicchierini di insalata di farro con ananas e speck croccante

dolce e frutta:

- delizie mignon con yogurt e fragola
- macedonia di frutta fresca di stagione monoporzionata

Giorno 2 – giovedì 23 giugno

primo caldo:

Maccheroncini al ragù bolognese

finger food:

- bicchierino con taralli, stracchino, basilico e pomodorini confit
- pizzette margherita mignon
- ciotoline di quinoa con lime, menta e melanzane
- rombetti di frittata ai sapori di campo
- torte salate porzionate
- mini cotolettine
- cubetti di mortadella Bologna con crescenti a dadini
- rotolini di piadina farciti
- piccole crocchette di patate
- piroghe di insalatina di pollo alla nizzarda con olive, sedano e pomodorini

dolce e frutta:

- torte di riso al profumo di mandorla
- macedonia di frutta fresca di stagione monoporzionata

Giorno 3 – venerdì 24 giugno

primo caldo:

Fusilli con crema di peperoni rossi e battuto di basilico

finger food:

- piccoli spiedini di mozzarelline di bufala e pomodorini ciliegini
- pizzette margherita mignon
- pagodine di insalata di farro alle verdure di stagione
- insalata d'orzo con pesto alla genovese, fagiolini e mandorle tostate
- torte salate porzionate
- polpettine dello chef in spiedo con verdure
- crostini con radicchio e guanciale
- minicalzoncini al prosciutto e vegetariani
- piccoli croissant salati farciti misti
- piroghe di insalata di pollo con salsa di soia e funghi trifolati

dolce e frutta:

- ciotolini di mousse al pistacchio con granella
- macedonia di frutta fresca di stagione monoporzionata