



## Proposte enogastronomiche 2012

Tipologie: free – flow

Principi organizzativi: colazione sull'erba

Organizzazione : cena a buffet- aperitivo al buffet- aperitivo rinforzato al buffet - coffee break- brunch- drunch<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Il termine drunch è una parola composta dal drink e dal lunch, ovvero dal prefisso dr – e suffisso unch, si colloca in una fascia oraria tra un tardo lunch e un aperitivo anticipato, quindi dalle 17:30 alle 19:00 circa.



## Economy buffet <sup>2</sup>

### Aperitivo -buffet

### Pasticceria salata

Bouchees di choux alle erbe fini

Bouchees di choux al porcino

Tartellette di pasta brisee con mousse di prosciutto

Rollè di pasta sfoglia farcito con verdure e ricotta

### Cestino di pane

Pane all'olio extra vergine d'oliva

Pane al grana padano

Pane al bacon

Pane alle olive

Pane farcito

### L'angolo dei salumi e dei formaggi

Prosciutto crudo

Salame crespone

Forma di Grana

Mozzarelline di vaccina

Gorgonzola , sedano e noci

### Dessert

Torta artigianale

### Bevande:

Acqua

Spumante prosecco Deseo - Soave La Cappuccina -Lambrusco Vecchio Moro Az. Rinaldini

Succhi di frutta – cocktail analcolico-

Prezzo 25,00 iva inclusa

---

<sup>2</sup> L'economy buffet è pensato per un evento dinamico, veloce ed economico. Il servizio al buffet è previsto senza seduta. Ottimo per eventi pre serali che anticipino la cena trattandosi di un aperitivo.



## Aperitivo rinforzato<sup>3</sup> “ Drunch”

### Angolo del friggitore

Fritturine fantasie dello chef

### L'angolo della pasticceria salata

Quiche alle verdure

Cannoli di sfoglia farciti con crema di caprino e sesamo

Bouchee di sfoglia

Bouchee di pizza

### L'angolo della carne

Tartare di scamone con semi di senape e fior di capperi

Arrosti di vitello serviti freddi

### L'angolo dei salumi e dei formaggi

Prosciutto crudo

Salame cremonese

Cravatta di pancetta tesa con crema alle erbe

Tronchetto di prosciutto cotto con insalata russa

Forma di Grana

Mozzarelline di vacca

### L'angolo delle minestre fredde

Insalata di penne di Gragnano col pomodoro, il basilico, la rucola e il grana

Cous cous alle verdure

### Bevande:

Acqua

Spumante prosecco Deseo - Lambrusco Vecchio Moro Az. Rinaldini - Soave La Cappuccina

Succhi di frutta – cocktail analcolico

Prezzo 33,00 € iva inclusa

---

<sup>3</sup> Questa proposta è pensata per soddisfare le esigenze dei clienti che vogliono organizzare un aperitivo rinforzato ovvero una proposta enogastronomica completata anche dalla presenza di primi piatti freddi e di una seconda portata servita fredda. Il servizio di questa proposta è al buffet quindi in versione dinamica e veloce.

il Noble  
Restaurant  
love &  
passion  
**Cocktail & Finger<sup>4</sup>**

Angolo dell'ostricaro

Il cuoco aprirà davanti agli ospiti le ostriche, i tartufi e i fasolari

Mousse di spada e finocchietto verde

Mousse di salmone e aneto

Salmone affumicato dalla casa

Tartara di tonno al lime

Tartara di filetto di scottona

Involentino di carpaccio al caprino speziato

Formaggi erborinati e mozzarelline

Crudo di Parma su crostone di pane

Bouchee di pasta sfoglia

Fritturine di ortaggi

Beverage

Acqua

Succhi di frutta

Prosecco Nino Franco

Tocai di Bastianich

Long drink con base di vodka e rhum

Prezzo 42,00 iva inclusa

---

<sup>4</sup> Quest'evento è ideato per l'ospite che ha esigenze particolari. Questa proposta prevede tutto il servizio a passaggio quindi facilitando la comunicazione e la socializzazione tra gli invitati.



## **Aperitivo rinforzato<sup>5</sup> “ Drunch”**

### **Angolo del friggitore**

Fritturine fantasie dello chef

Le crudità di mare

I Marinati di mare

Le insalate di mare

I gratinati

Il Salmone in bellavista

### **L'angolo delle minestre fredde**

Cous cous alla nostra maniera guarnito col pesce

### **Bevande:**

Acqua

Spumante prosecco Deseo

Soave La Cappuccina

Long drink con base di rhum e vodka

Aperitivi analcolici

Succhi di frutta

Prezzo 38,00 iva inclusa

---

<sup>5</sup> Questa proposta è pensata per soddisfare le esigenze dei clienti che vogliono organizzare un aperitivo rinforzato tematizzato con il pesce ovvero una proposta enogastronomica completata anche dalla presenza di primi piatti freddi e di una seconda portata servita fredda.

Il servizio di questa proposta è al buffet quindi in versione dinamica e veloce .