



Piazza Divisione Alpina Cuneense, 6 - T. 0173 75378 M. 347 2490285 - 348 0333380
info@langacatering.it - www.langacatering.it

Menu Innovazione

Aperitivo

- Mini fritto (fiori di zucca - arancini - frittella di ceci - salvia) in coni
Cubotto Tonnato
 - Rocher di caprino e nocciole su croccante ai 5 cereali
 - Piccola Bavarese di peperone e acciuga su biscotto integrale
 - Cucchiaino con battuta di vitello e confettura di cipolle rosse
 - Mini quiche con pomodorini canditi al basilico
 - Soppressata di polipo al vino rosso e finocchietto su tartelletta di patate
 - Sandwich con mozzarelline ciliegia e salmone marinato
 - Mini piadina con rollè di prosciutto crudo e rucola
 - Focaccia bianca con verdure grigliate
 - Pan Brioche con frittatine verdi e pomodorini
 - Bicchierino con giardiniera di verdure e grissino alle nocciole
 - Cupoletta di gamberi rossi con burratina su croccante al sesamo
 - Macarons salati con crema di barbabietola rossa e aceto balsamico
 - Crema Brulè di parmigiano e trufu nero
-
- Spiedini di carni bianche al Curry e Salsiccia di Bra Flambè alla lampada
 - Tagliere con formaggi d.o.p. e salumi di Langa
 - Treccione di bufala con confettura di agrumi

Menu

- Filetto di salmone con frutti esotici e polvere di lime
- Tatin di polenta con verdure croccanti cips di prosciutto crudo vellutata di ricotta e nocciole
- ***
- Crespelle al nero di seppia capesante cozze e zucchine
- Gnocchetti di patate con fonduta di mozzarella e pesto di rucola
- ***
- Scamoncino di vitello glassato agli agrumi
- Patate e zucchine novelle al timo
- ***
- Torta Cerimonia

A buffet

- Diamantini riso e caffè
- Macarons ai lamponi
- Tartellette alle pesche ed amaretti
- Bicchierini con cremoso di yogurt e fragole
- Crema brulè alla lavanda
- Spiedini di frutta fresca