

## Proposta Eventi II

---

### Bouvette:

Vino selezionato dai nostri esperti,  
analcolico, acqua e bibite.

### Buffet:

**Isola Classica:** Torte salate, mini croissant ripieni, olive all'ascolana, provolone affumicato fritto, fiori di zucca ripieni, panzerotto tipico, tostini misti e french toast.

**Isola Rustica:** Prosciutto crudo di Parma, salame delle nostre valli e salumi nazionali su ardesia.

**Isola del Pane:** Schiacciata mantovana, pane carasau, grissini caserecci tirati a mano, panini mignon e focaccine.

**Isola del Pesce:** Tonno e marlin affumicato, galantina di polpo, salmone marinato in casa agli agrumi della costiera, fish and chips frittellina di gianchetti e frittellina di salmone e porri.

**Isola del Tagliere:** Formaggi tipici selezionati e Parmigiano Reggiano.

**Isola dei Finger Food:** Lecca lecca di parmigiano e scamorza, macaron salati, salsicette al sesamo, spiedo di pollo arrostito, frittura di verdure di stagione in tempura.

**Un primo a passaggio o a buffet.**

**Torta da cerimonia.**

**Piccola pasticceria a passaggio.**

Con cannolo siciliano live.

**Espresso.**

---

*\*Tutte le pietanze potranno essere personalizzate.*