

menù grecci

Aperitivo di benvenuto

Cocktails e mocktails, tartine finger food, spanitos, bruschettine e soffiati al timo fritti a vista

Gran buffet

Gastronomia DOP all'aperto

Prosciutto crudo di Parma,
bocconcino di mozzarella di bufala,
selezione di salumi Campani

Selezione di caciottine di formaggio pecorino
aromatiche, tocchetti di Grana Padano DOP

Centrotavola di frittura napoletana nana

Dal forno a legna

Varietà di pane aromatizzato

Entrée

Polpo all'insalata con pepite
di patate e croccante di sedano

Gamberetti al vapore in emulsione di rucola
e Grana Padano DOP

Salmonе marinato al sale e zucchero di canna
con croccante di semi di papavero

Show cooking

Friggitoria

Conetto di alici fritte con sale e pepe
o gamberetti o latterini

Braceria

Spiedino di pesce spada e peperoni

Chef live

Paella Valenciana o pasta e patate di mare

In sala

Primo

Mezzi paccheri di Gragnano trafileti al bronzo
alla crema di crostacei e scampetti al salto

Degustazione

Gnocchetti con crema di pistacchi
di Bronte DOP e gamberetti

Secondo

Trancio di pescato del giorno
su rondella di patata alla griglia

Gamberoni e tempura di verdure

Frutta

Tagliata di frutta fresca di stagione
e coppa Martini di yogurt greco

Wedding cake e bollicine

Buffet di piccole torte, sweet finger,
pasticceria mignon, fontana di cioccolato
e graffette fritte a vista

Beverage

Acqua, vino Falanghina Campi Flegrei DOP, bibite

Open Bar

Caffè e digestivi