****ECCELSA**

 ***Drink di benvenuto e buffet di pregustativi***

Accompagnati da Bollicine e cocktail analcolici, spritz

Coni con mandorle tostate, bruschettine gourmet,

Mini quiche lorenese, Angolo pettole salate e polpettine di pane

 ***Buffet Antipasti con bancarelle Pugliesi***

*Panzerotti e frittelle live*

 ***Corner Rustico***

*Panzanella con pane croccante, cetriolo e tartare di tonno Cocci con spuma di fave, cicoria e cipolla rossa croccante Insalatina di gamberi con cardoncelli, noci e erba cipollina Tataki di pesce spada e gazpacho di pomodoro Parmigiana di melanzane*

**Dal Panettiere:** Focaccia alla cipolla rossa, Focaccia alla Barese, Focaccia gourmet, Paniere di pane misto, taralli fatti a mano, grissini

***Dal macellaio e Salumiere:*** Morsa con crudo Lucano, Berkel con Selezione Capocollo stagionato di Martina Franca al vincotto, Soppressata dolce e piccante, Filetto di lonzino al balsamico con rucola

**Dal Casaro:** Mozzarelline Live, Giuncate e ricottine agli aromi, Burratina della Murgia con arance candite, Canestrato con gelatine e confetture, Impiccata di Provole Pugliesi su crostini

**Friggi & Friggi: Coni di** Anelli di calamari, gamberi in panura alle erbe, Alicette fritte, Le verdurine in tempura

**Angolo Ittico:** *Ostriche, Noci, Cozze Pelose, Violette di Gallipoli, Tagliatella e corona con scaglie di grana*

 ***I Primi Piatti*** da scegliere

Calamarata al pesto di fiori di zucca con cozze, seppia e vongole

Risotto con crema di cime di rapa e gamberi al lime

 Caramelle di primo sale con funghi cardoncelli, capocollo e zeste di arance

Tortelli di melanzane, provola affumicata, datterini confit e crema di basilico e polvere di tarallo alla curcuma

***Il Secondo Piatto*** da scegliere

Filetto di vitellino bardato con speck, riduzione di primitivo con scaglie di mandorle

Patata duchessa con flan di bietole

Pescato di stagione, guazzetto con pomodorino giallo, capperi, olive e basilico

**IL Buffet di frutta e dolci**

Composizioni di frutta fresca ed esotica, fragole con crema chantilly al balsamico, crostate di frutta fresca , Piccola pasticceria mignon farcita al momento, Profiteroles al caffè, cioccolato, – Isola dolci al cucchiaio, mousse, semifreddi, bavaresi, Tiramisù, Angolo gelati, babà, St. Crepes al flambè, Cascata di cioccolato con It’s marschmallow time, Angolo confettata

**Torta Celebrativa Personalizzata**

Vini Selezione Sommelier

 Acqua Minerale, bouvette di spumanti e vini da dessert

Caffè e digestivi

€. 160,00 + iva al 10% a persona per minimo garantito 100 persone

**Sovrano Eventi S.r.l.s. - Via Tommaso Curri, 2 – 70011 Alberobello (BA) email.** **info@sovranoeventi.it** **– web** [**www.sovranoeventi.it**](http://www.sovranoeventi.it) **– Cell. 335.7511630**