

*Il menù valorizza piatti di mare e di terra, in una armoniosa fusione
tra tradizione e innovazione nelle pietanze e nel servizio.*

Menù oltre la Tradizione



*Aperitivo di benvenuto
(cocktail alcolici ed analcolici, brut o prosecco)*

*Ricco e scenografico buffet di antipasti e stuzzichini finger food di mare e di terra
da scegliere voi o lasciare a libera interpretazione dello Chef
Corner di prodotti tipici sardi
(il buffet si compone di minimo 15 differenti pietanze)*

*Postazione delle altre bevande durante l'antipasto
(che include acqua, bibite analcoliche, vini DOC e IGT bianchi e rossi, birra locale)*

*Primo piatto di mare :
Risotto alla marinara
Trofie al tonno fresco, pomodoro e pinoli*

*Primo piatto di terra :
Crespelle alla Calabona*

*Secondo di mare :
Grigliata mista Riviera del Corallo
(es. spigole, orate, trance di spada e tonno, calamari, gamberi)
Verdure grigliate*

Sorbetto al pompelmo rosa

*Secondo di terra :
Manzo alla Wellington
Champignon ripieni*

Buffet di dessert a base di dolci al cucchiaio assortiti, torte e pasticceria finger food

Servizio della torta degli sposi (vostra fornitura)



★★★★
HOTEL CALABONA
LEISURE CONFERENCE EVENTS
ALGHERO (ITALY)