



MAGGIONI

Catering e Banqueting

Bolliti

CENA A TEMA | Martedì 16 gennaio

In cucina:

Davide Castoldi,

chef con esperienze internazionali di prestigio... e cuore brianzolo.

APERITIVO DI BENVENUTO

CON PROSECCO

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA CACIO E PEPE
SANDWICHES DI SARDA AGLI AGRUMI E PESTO MEDITERRANEO
COUS COUS DI CAVOLFIORI CON SALSA ALLO YOGURT ALL'ERBA CIPOLLINA

A TAVOLA

TORTELLINI IN BRODO

GRAN BUFFET DEI BOLLITO
REALE, CAPPELLO, PUNTA DI PETTO, COTECHINO, GALLINA, LINGUA, TESTINA

IN ACCOMPAGNAMENTO

CAVOLFIORI, CAROTE, ZUCCHINE, CIPOLLE, SPINACI AL BURRO, BROCCOLI, BARBABIETOLA, PURE'DI PATATE

LE SALSE

MOSTARDA, SALSA VERDE, BAGNETTO ROSSO, SALSA AL RAFANO, SALSA PEARA', SALSA AIOLI, SENAPE

MOUSSE AL CIOCCOLATO, CRUMBLE ALLE NOCI E ARANCE

SELEZIONE DI VINO ROSSO E BIANCO
ACQUA E CAFFE

Ore 20:00

Sala degustazione di Maggioni Catering

Via G. Di Vittorio 66, Novate Milanese

Prezzo: € 40.00

Per info e prenotazioni:

comunicazione@maggionipartyservice.it

La serata si svolge con un numero minimo di 20 coperti.