



MAGGIONI

Catering e Banqueting

Cassoeula

CENA A TEMA | Giovedì 22 febbraio

In cucina:

Davide Castoldi,

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

APERITIVO DI BENVENUTO

CON PROSECCO

PANE BURRO E ACCIUGHE

FOCACCIA E SPUMA DI MORTADELLA AI PISTACCHI

CROSTINO DI SALAME, NEVE DI MOZZARELLA E OLIVE

A TAVOLA

IL CLASSICO RISOTTO ALLA MILANESE CON RAGU' DI SALSICCIA

LA CASSOEULA CON POLENTA GRIGLIATA E CHUPITO DI ACQUAVITE

TORTA SBRISOLONA, GELATO E SALSA CIOCCOLATO

SELEZIONE DI VINO ROSSO E BIANCO

ACQUA E CAFFÈ

Ore 20:00

Sala degustazione di Maggioni Catering

Via G. Di Vittorio 66, Novate Milanese

Prezzo: € 40.00

Per partecipare alla serata è necessario iscriversi mandando una mail a:

comunicazione@maggionipartyservice.it

oppure [CLICCANDO QUI PER COMPILARE IL MODULO ONLINE](#)

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

Si accettano prenotazioni entro mercoledì 21 febbraio