



MAGGIONI

Catering e Banqueting

Risi e Risotti

CENA A TEMA | Giovedì 8 marzo

In cucina:

Davide Castoldi,

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

APERITIVO DI BENVENUTO

CON PROSECCO

ARANCINO DI RISO TONNO E SESAMO
CIPS DI RISO AL CURRY BURRO E ACCIUGHE
UOVO CREMA DI RISO BASMATI CACIO PEPE E GUANCIALE

A TAVOLA

RISO ROMA COME UNA PIZZA
RISOTTO CARNAROLI ALLA MILANESE E BRUSCITT
RISO ARBORIO AGLI SPINACI AL SALTO ,KATAIFI DI GAMBERI ZABAIONE SALATO

RISO AL LATTE DI COCCO ,ARANCE E CANNELLA

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 partecipare alla serata è necessario iscriversi mandando una mail a:

comunicazione@maggionipartysevice.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 7 marzo