

N a t a l e 2 0 1 8

Gastronomia

Antipasti monoporzione- € 6,00

Quiche con cavolfiore viola, acciughe del Cantabrico e cuore di chèvre
Patè di vitello con ribes e chips di pane alle erbe
Calamaro ripieno di patate con pomodori confit e capperi disidratati
Quenelle di zucca con fonduta al taleggio e noci pecan

Primi piatti - € 8,00

Gnocchetti di castagne con fonduta al bitto, timo e maggiorana
Lasagne verdi con ragù bianco di funghi e briciole di salsiccia
Crespelle con ricotta di bufala, salmone e carciofi

Secondi - € 9,00

Ganascino di vitellone al vino rosso, ginepro e alloro cotto a bassa temperatura
Petto d'anatra glassato con chicchi di melagrana e trito d'erbe fini
Guazzetto di moscardini su crema di fave

Contorni - € 3,00

Nido di coste rosse con uvetta e pinoli
Carciofi spadellati con scorze di limone e maggiorana
Maltagliati di verdure con alloro, ginepro e vino bianco
Spicchi di patate viola al forno

Dolci - € 5,00

Sacher all'arancia
Tiramisù di Natale

Si accettano prenotazioni entro mercoledì 19 dicembre

Mail: info@maggionipartyservice.it

Telefono: 023542844

Oppure presso il nostro Showroom in via Cascina del Sole 12, Novate Milanese

Orari: dal martedì al venerdì, dalle 14:00 alle 17:00

I prezzi si intendono per pietanza, a porzione.

Per completare l'ordine è richiesto un acconto di € 20,00.

Si potrà ritirare il 24 dicembre presso Showroom dalle 14.00 alle h. 17.00

