Proposta a) BUFFET:

Isola rustica: Tagliere Misti di Salumi e formaggi, e marmellatine di accompagnamento

Isola Piemontese: Allestimento Isola con Alzata Mole Antonelliana e 4 finger food come ad esempio:

- ♦ Barok ci Mascarpone Gorgonzola e Noci
- ♦ Vasetto di Tomino al Verde
- ♦ Cucchiaio di Tartare di Carne Cruda
- ♦ Involtino di Vitello Tonnato

Isola dei Caldi: Allestimento Isola con:

- ♦ Pizzette e Salatini
- ♦ Torte Salate (2 varietà)
- ♦ Primo caldo da concordare Frutta e dessert :
- ♦ Tagliata di frutta di stagione

Bouvette:

- Prosecco doc e aperitivi fruttati, Bibite, vino bianco e rosso doc scelta da nostra carta
- · Acqua e Caffe'

Allestimento

- Allestimento con Tavoli per il buffet
- Tovagliato Bianco o Ecru', coprimacchia in tessuto, Posateria Inox, Piatti Party
- · Calici Vino Bianco e Rosso in vetro Tambler
- bicchiere da acqua a perdere

Servizio

Un addetto sala ogni 25 commensali previsti, per un massimo di 6 ore di servizio

Costo a Commensale € 25,00 + iva