



PRANZO AL RADICCHIO

Aperitivo

Cocktail Puccini
Snack CTM
Fagottini al radicchio
Pizzette

Antipasti

Cocktail di radicchio
Sformatino di montasio con salsa al radicchio
Strudel al radicchio e gorgonzola

Primo

Pasticcio di radicchio e speck
Risotto di radicchio

Secondi

Faraona ripiena con ricotta noci salsiccia e radicchio
Spezzatino di seitan al radicchio e vino rosso

Contorni

Insalata tradizionale di radicchio
Radicchio in agrodolce

Dolci

Flan di radicchio
Pandoro

Frutta

Arance e mandarini o clementine

PRANZO DI NATALE

APERITIVO

Cocktail di Natale
Succo di frutta
Saccottini misti e pizzette

ANTIPASTO

Patè di prosciutto con pan carrè alle erbe
Hummus di ceci con carta da musica
Insalata croccante con salsa di yogurt

PRIMO

Pasticcio di funghi e speck
Pasticcio di radicchio e salsiccia

SECONDO E CONTORNO

Lonza di maiale alle spezie
Lonza di maiale al ginepro
Patate al forno speziate o al rosmarino
Radicchio al forno

DOLCI

Stella di Natale con crema all'arancia e salsa al cioccolato speziato
Caffè con biscotti speziati



25.02.2005 12:05



Battesimo - Gennaio

Aperitivo
Cocktail mimosa
Snack CTM

Antipasti
Torte salate:
montasio e pere
funghi, taleggio e crudo
radicchio con speck
Hummus di ceci con pane carasau

Primi
Riso saltato con zucca, ricotta affumicata
e salsiccia

Secondi e contorni
Polpettine mignon gusti vari (vino, yogurt
e curry, pomodoro e erbe di Provenza)
Insalata d'inverno
Purè

Dolci
Torta di battesimo



CONVEGNO - Gennaio

COFFEE BREAK

Torta di mele
Brownies
Biscotti CTM (miele e anacardi, cioccolato, gocce
di cioccolato
Anacardi salati e chips di banane
Frutta disidratata
Ciki
Caffè, tè e tisane CTM
Guarnito e sciroppo di guaranà
Succhi di frutta equo-solidali e biologici

CENA

ANTIPASTO

Torte salate:
verza, carote e porro con sakè e tamari
cavolfiore mandorle e curry
cipolle cumino e uvetta

Patè di lenticchie rosse con carasau

PIATTO FORTE (fatto da due ragazze marocchine)

Cous cous con ceci, cipolle e uvetta

DOLCI

Crostata di riso al profumo di spezie
Pasticcini marocchini (fatto da due ragazze
marocchine)



APERITIVO - Gennaio

*Cocktail mimosa
Prosecco
Succhi di frutta CTM
Aperitivo analcolico*

*Panettoni gastronomici: con:
Ricotta, spinaci e funghi
Patè di prosciutto cotto
mousse di formaggi con pere
insalata russa
tonno e maionese*

Snack CTM



MATRIMONIO - Febbraio

BUFFET 1° parte
*Danubio salato con:
prosciutto e formaggio
pomodori secchi e ricotta
gorgonzola e noci*

*Pinzimonio accompagnato da:
hummus di ceci, salsa allo yogurt, aglio e menta,
salsa allo yogurt, pomodoro e limone, salsa senape
e aceto balsamico*

Nervetti con cipolla

PIATTO FORTE

Pasta e fagioli con spolverata di radicchio

BUFFET 2° parte

*Tagliere di salumi e formaggi da accompagnare
con:*

*Marmellata di pere
Marmellata di pere piccanti
Marmellata di arance
Marmellata di arance piccanti
Marmellata di mele
Marmellata di cipolle*

Ad accompagnare:

*Pane fatto in casa con farine biologiche
Insalata d'inverno con salsa di yogurt o salsa al
balsamico*

Zucca in saor

LA TORTA

Torta nuziale

LA FRUTTA

Agrumi di Sicilia



Battesimo - Aprile

*Cocktail Rossini
Prosecco
Succhi CTM e bio Achillea
Snack CTM
Guarnito e sciroppo di guaranà*

Pizzette

*Ambrogini con:
Insalata russa
Prosciutto cotto e carciofini*

*Panettone gastronomico con:
Prosciutto cotto e crema di funghi
Crudo e mozzarella
gorgonzola e noci
ricotta e spinaci
asparagi e uova*

Panini mignon con salumi

*Crostata di marmellata di prugne
Crostata di marmellata di pere
Crostata di cioccolato
Torta di ricotta al farro*

*Mini Muffins all'arancia
Mini Muffins alle spezie*

Torta di battesimo:

Caffè, tè, tisane CTM

Battesimo - Maggio

*Sangria Prosecco
Succhi Ctm bio Achillea
Snack CTM
Guarnito e sciroppo di guaranà
Caffè caldo o shakerato,
tè freddo CTM*

Pizzette

*Saccottini ripieni:
zucchine timo e ricotta affumicata
cipolle cumino e uvetta*

Panini mignon con salumi

*Tartine alla mousse di tonno
Tartine alla mousse di piselli al curry*

*Mini muffins al pesto e capperi
Mini muffins alle carote*

Crostata di marmellata di karkadè CTM

Crostata di cioccolato

*Mini panne cotte:
Al cioccolato
Al caramello*

Spiedini di frutta

Torta di battesimo



NOZZE - Maggio

APERITIVO

*Cocktail Rossini o Mimosa (prosecco + fragole o spremuta di arance)
Prosecco ghiacciato
Aperitivo analcolico
Succhi di frutta CTM
Guaranito
Snack CTM*

Foglie di verdura con creme varie

Pizzette

Fagottini o mini muffin salati

ANTIPASTI

Hummus di ceci con pane carasau

Tabulè (insalata di grano spezzato con pomodori, cipolle e menta)

Crostino con mosse di piselli al curry

Strudel di asparagi con salsa allo zafferano

PRIMI PIATTI

Pasticcio di verdure (zucchine, o misto primavera: carote asparagi e zucchine)

Riso saltato con piselli e pancetta

INTERMEZZO

Sorbetto di limone aromatizzato con essenza a scelta o naturale

SECONDI PIATTI

Bocconcini di tacchino (o meglio maiale che troviamo localmente) con salsa di mele e curry

Rotolo di faraona con ricotta, noci e carciofi

CONTORNI

Misto di verdure di stagione (zucchine carote e patate) saltate alle spezie

Insalata mista (arricchita da frutta : ananas e fragole)

LA FRUTTA

Macedonia di frutta di stagione (con eventuale aggiunta di cocco grattugiato e noci pecan)

DOLCE

Torta nuziale:

Pan di spagna con crema allo zabaione e fragole con copertura di panna e composizione di fiori freschi

Caffè

Limoncello e altri liquori casalinghi

Prosecco e moscato per il brindisi

Acqua microfiltrata

Vino sfuso





MATRIMONIO - GIUGNO

Aperitivo

Sangria

Prosecco e fragole

Succhi di frutta

Guaranito

Cocktail analcolico

Spiedini di frutta e verdura con formaggi

Pizzette

Saccottini con:

zucchine, ricotta affumicata e timo

cipolle cumino e uvetta

caponata di melanzane

Snack CTM

STACCO MUSICALE

CENA h 20.00

Antipasto

Tabulè

Tronchetti di zucchine al formaggio

Hummus di ceci con carasau

Dischetto di melanzane pomodoro e formaggio

A BUFFET

Primi

Pasticcio di zucchine

Gnocchetti sardi freddi con ricotta e pomodori

secchi

Intermezzo

Sorbetto di limone al rosmarino

Secondi

Rotoli di frittata con ricotta spinaci e gorgonzola

Lonza al limone e timo

Contorni

Moussaka

Insalata mista di stagione

La frutta

Ceste di frutta di stagione

LA TORTA

La chantilly degli Sposi

IL CAFFÈ

Caffè

Orzo

Liquori





NOZZE - Agosto

APERITIVO

Sangria
Cocktail Bellini
Prosecco ghiacciato
Aperitivo analcolico "Tropicana"
Succhi di frutta CTM
Guaranito
Snack CTM

Saccottini e Pizzette

Kaleidoscopio di spiedini

PRIMI PIATTI

Couscous Mediterraneo

SECONDI PIATTI

Porchetta
Tagliere di Formaggi con marmellate e miele

Bastoncini di Verdure fresche

Pane casalingo:
Bianco
Integrale
Ai semi di girasole
Alla cipolla
Alle olive
Panini Danubi

LA FRUTTA

Macedonia di frutta di stagione
Anguria

DOLCI

Mini muffins
Allo yogurt
Allo yogurt e gocce di cioccolato
Allo yogurt e cacao
Allo yogurt e cannella

Torta nuziale





NOZZE - Settembre

APERITIVO

Sangria

Bellini

Prosecco

Succhi di frutta e bevande analcoliche

Guaranito

Taglieri di formaggi

Minispiedini di pomodori e ciliegine di mozzarella

Saccottini con:

*zucchine, ricotta affumicata e timo
cipolle cumino e uvetta*

Minimuffins:

*al pesto e capperi
alla carota e caprino
Snack CTM*

L'ANTIPASTO nel piatto

*Crostino con mousse di peperoni
Tronchetti di zucchine al formaggio
Hummus di ceci con carasau
Dischetto di melanzane pomodoro
e formaggio*

- A BUFFET -

Primi

*Riso saltato con zucchine e pancetta
Crêpes alle verdure con salsa al formaggio*

Intermezzo

Sorbetto al limone profumato alla salvia

Secondi

Grigliata mista con

Polenta

e

Salse

Contorni

Zucchine alla menta

Patate al forno speziate

La frutta

Macedonia mista di frutta di stagione

Torta nuziale

Caffè

Orzo

Tè e tisane





RINFRESCO - Settembre

STUZZICHINI

Torte salate:
cavolfiore curry e mandorle
cipolla cumino e uvetta
carota verza o cappuccio e porro
Hummus di ceci

Babaghanouj (patè di melanzane)

questi ultimi due accompagnati da pane carasau

“I TAVOLI DEL MONDO”

INDIA

Pilaf di riso con ceci e piselli al curry

Accompagnato da

Chutney di yogurt

Salsa all'uovo e curcuma

PALESTINA

Cous cous pollo ceci uvetta e cipolle

Insalata di carote

Batata harra (insalata di patate)

BRASILE

Zuppa di zucca

Fagioli neri alla creola

I DOLCI DEL MONDO

INDIA

Budino di carote

PALESTINA

Budino di semola

BRASILE

Cocada (dolcetti al cocco)

E per tutti i bimbi delle **italianissime**
Crostate di marmellata (mirtilli o more)

Vino da pasto

Acqua di rubinetto microfiltrata

Succhi di frutta bio o E&S

Guaranito





Battesimo 1 - Novembre

Aperitivo

Cocktail alla pera e al kiwi

Snack CTM

Olivette di quinoa

Antipasti

Strudel pere, gorgonzola e noci

Torta salata alle cipolle

*Paté di prosciutto in forma con mandorle e erba
cipollina*

Torta salata ai formaggi con uva e bacon

Primi

Riso saltato radicchio e salsiccia

Fusilli alla quinoa pasticciati con funghi e zucca

Secondi e contorni

Brasato con purè

Polpettone di tacchino con salsa di mele al curry

Scarola all'uvetta e pinoli

Radicchio al forno

Dolci

Crostata al cioccolato

Assortimento di biscotti con vino passito

Torta

