



PALAZZO BRANCACCIO

WELCOME COCKTAIL nella sala degli Specchi del Palazzo

I Finger Food Serviti a Braccio

Tartine di Vario Gusto e Colore e Fantasie di Canapè:

Pancarrè al Nero di Seppia, al Pomodoro, ai Cereali, Classico, Spinaci
(Salmone, Gamberi, Prosciutto, Gorgonzola, Philadelphia e Aneto, Pesce Spada, Tonno)

*

Fritti Vegetali

Fiori di Zucca, Salvia, Basilico, Melanzane, Zucchine, Cime di Cavolo, Funghi, Carote

*

Mini Suppli

AL BUFFET

Carpaccio di Salmone Marinato agli Agrumi

*

Emincè di Pesce Spada Tiepido con Caponatina di Melanzane, Capperi e Olive
Salame di Felino, Corallina, Mortadella con Pistacchi, Schiacciata Romana
Salame piccante Toscano, Lonzino Umbro

*

Quadrotti di Omelette con:

Patate, Zucchine e Menta, Carote e Porri

*

Ovoline di Mozzarella di Bufala con Pomodorini Piccadilly

*

Pepite di Parmigiano

Ricotta scottata al forno

*

Casa d'Ambra Ischia bianco DOC

IL PLACÉE nel salone di Gala del Palazzo

Selezione di Riso Carnaroli con Zucchine e Formaggio Magro al Profumo di Cardamomo, Zenzero e Zeste di
Arancia

*

Bauletti di Ricotta di Pecora e Pistacchi di Sicilia con Gamberi Flambati allo Chardonnay e Bacche di Pepe Rosa

Casa d'Ambra Forastera

*

La guanciola di manzo con purea di patate viola ed emulsione di zucca

Ricetta ideata dallo Chef TV Alessandro Circiello Executive Chef del ristorante Esposizioni di Roma

Casa d'Ambra La Vigna dei mille anni

*

Cheese Cake ai Frutti di Bosco con Crumble alle Mandorle

Casa d'Ambra Gocce d'Ambra

*

Caffè Espresso e Amari

Costo dell'Evento a persona: 50 euro in contanti

ROMA PARTY S.r.l.

Viale del Monte Oppio, 7 - Largo Brancaccio, 82/A - 00184 Roma

Tel. +39 06 4873177 - +39 06 4873139 - +39 06 4874377 - Fax +39 06 484709

E-Mail: palazzobrancaccio@palazzobrancaccio.com Web Site: www.palazzobrancaccio.com