



*Giolitti Catering*  
*Catering di lusso- Ricevimenti- Colazioni- Cocktails- Congressi*

## **MENU' BUFFET**

### **Primi Piatti Caldi**

- Gnocchetti ai quattro formaggi gratinati
- Gnocchetti tartufati
- Gnocchetti crema di carciofi e pancetta
- Crêpes salmone e ai formaggi magri gratinati
- Crêpes ai funghi
- Crêpes ai carciofi
- Crêpes al salmone
- Crepès al radicchio e scampi
- Crêpes alla flora
- Crepes con tagliolini di pollo
- Crepes con Zucchine stracchino e prosciutto cotto
- Polenta pasticciata ai formaggi magri
- Polenta al formaggio macchiata al pomodoro.
- Cannoli di ricotta e spinaci con salsa di pomodorini pachino
- Gratin di maccheroncini con ragù bianco di porcini e provola
- Pennette al salmone gratinate
- Involtini di melanzane con tagliolini gratinati
- Sfoglia di pasta verde al tartufo
- Timballo di lasagnette ai funghi porcini
- Timballo di lasagnette alla principe di Napoli
- Zite alla Siciliana gratinate
- Raviolini aurora gratinati
- Orecchiette con mascarpone e noci
- Lasagnette con spinaci e ricotta
- Lasagnette al ragù di verdure
- Lasagnette agli asparagi di bosco
- Lasagnette con zucchine e mozzarella gratinati
- Lasagnette alla Principe di Napoli
- Lasagnette al pesto leggero
- Savarin di riso ai funghi porcini
- Savarin di riso alla zucca e rosmarino
- Savarin di riso primavera ( asparagi, funghi, zucchine, piselli, pomodori)
- Savarin di riso ai fiori zucca, gamberi e zafferano
- Savarin di riso agli asparagi e mascarpone



# *Giolitti Catering*

*Catering di lusso- Ricevimenti- Colazioni- Cocktails- Congressi*

- Savarin di riso ai carciofi
- Savarin di riso spinaci e provola affumicata
- Savarin di riso zucca e rosmarino
- Turbanti di lasagne al magro di vitella e verdure
- Turbanti di lasagne al magro di vitella e funghi porcini
- Gnocchetti di patate al taleggio e mascarpone
- Fusilli al pesto di radicchio gratinati
- Fusilli carciofi e caprino gratinati
- Pennette crema di ricotta, fiori di zucca e prosciutto cotto gratinati
- Pennette al ragù di verdure
- Pennette al pesto siciliano gratinate
- Sedanini Carciofi olive e capperi

## **Primi Piatti Freddi:**

- Insalata di riso fantasia con salse assortite
- Insalata di riso con gamberi e avocado
- Pennette alla mediterranea
- Orecchiette/ Ruote al pesto
- Farfalline al salmone e julienne di verdure fresche
- Pomodori con riso
- Pennette alla checca
- Pennette alla Ischitana
- Pennette alla Greca
- Farfalle al pesto di rucola
- Sedanini con tonno e olive nere
- Farfalline con asparagi e gamberetti
- Mezze maniche con feta , capperi e olive
- Pennette con pomodorini, mozzarella e olive verdi
- Cous Cous di verdure e petto di pollo a julienne rucola
- Fusilli con gamberetti, piselli e pomodorini
- Insalata di Farfalle alla Mediterranea
- Insalata di Farro e julienne di verdure
- Sedanini con verdure grigliate e zafferano
- Farfalline con zucchine, reggiano e scorzette di pompelmo
- Mezze maniche ai gamberetti , noci e curry leggero
- Pennette con rucola e salmone
- Orecchiette con zucchine salvia e tonno
- Insalata di orzo con acciughe gamberi e pomodorini
- Insalata di farro e orzo con rucola pomodori e mozzarella



# *Giolitti Catering*

*Catering di lusso- Ricevimenti- Colazioni- Cocktails- Congressi*

- Insalata di riso basmati gamberi/pancetta zucchine e radicchio
- Insalata di pasta rustica e pancetta ( peperoni, zucchine e zafferano)
- Trofie provola rucola pomodori secchi e olive nere
- Grano al profumo di menta e gamberi
- Pasta fredda con tris di verdure
- Riso nero con gamberi e verdure
- Trofie asparagi e gamberi
- Fusilli al pesto con pinoli e spinaci crudi
- Insalata di pasta con carciofi e pecorino
- Orecchiette con feta e noci

## **Secondi piatti:**

- Bianco di vitello alle erbe fini
- Bocconcini di vitella alle mandorle
- Bocconcini di pollo all'aceto balsamico
- Tiepido di manzo con rucola e pachino
- Treccia di bufala con pomodorini pachino
- Scaloppine mignonissime al limone di Amalfi
- Bocconcini di pollo al curry
- Rotolini di pollo farciti con prosciutto e formaggio
- Straccetti di pollo al limone di Amalfi
- Bocconcini di pollo al limone
- Bocconcini di pollo alle mandorle
- Roast beef all'inglese con rucola e scaglie di grana
- Roast beef all'inglese con salse assortite
- Roast beef agli agrumi
- Vitello tonnato
- Crocchette di pollo e piselli
- Galantina di pollo
- Catalana con polpi del mediterraneo
- Insalata di mare e julienne di verdure
- Insalata di pollo e verdure
- Straccetti di manzo al chianti
- Parmigiana di melanzane
- Straccetti di manzo su letto di rucola
- Granatine di vitella al vino bianco
- Granatine di vitella con carciofi
- Polpettine di pollo allo zenzero
- Granatine di vitella ai funghi porcini
- Bocconcini di tacchino con pisellini primavera



# *Giolitti Catering*

*Catering di lusso- Ricevimenti- Colazioni- Cocktails- Congressi*

- Polpettine di melanzane
- Salmone selvaggio alla mediterranea
- Salmone selvaggio con rucola e pepe rosa
- Salmone selvaggio in bellavista
- Scaloppe di Cernia al limone e olive verdi
- Scaloppe di cernia con patate e carciofi
- Insalata di polipo con patate
- Insalata di pollo con cetrioli arance mais e rucola
- Insalata di pollo saporita ( peperoni, cetrioli, olive nere, carote)
- Polpettine al sesamo
- Pollo agli agrumi
- Mini involtini di tacchino ai funghi
- Bocconcini di pollo ai funghi champignon
- Polpettine di merluzzo
- Polpettone di verdure
- Polpettone di vitella farcito con prosciutto e formaggio
- Dadini di manzo al limone

## **Contorni Vari:**

- Insalata di champignon e rucola
- Insalata di avocado, gamberetti e mais
- Insalata di radicchio, pinoli e noci
- Insalata di indivia belga, groviera, mele e noci
- Insalata di lattuga, cuori di palma e mais
- Insalata mista millecolori
- Insalata di pomodorini pachino e ciliegine di mozzarella di bufala
- Insalata di mais, gamberetti, kiwi e caviale nero
- Insalata di champignon e rucola
- Insalata , lattuga, rucola, carote
- Insalata di uova, lattuga, pomodoro
- Insalata di gorgonzola, sedano e mele
- Insalata di scamorza, pomodorini e mele
- Insalata di radicchio, cicoria, gorgonzola e emmental
- Insalata di verze, carote e sedano rapa
- Insalata di lattuga, pomodoro, maionese e senape
- Insalata Avocado, Gamberetti e salsa aurora
- Pomodorini ripieni
- Insalata di uova e zucchine
- Insalata di salmone affumicato, patate novelle e rucola
- Insalata di mare e verdure
- Insalata di indivia e crescione



# *Giolitti Catering*

*Catering di lusso- Ricevimenti- Colazioni- Cocktails- Congressi*

- Insalata di mele e cavolo bianco
- Insalata di tonno acciughe e uova
- Insalata di avocado e pollo
- Insalata di gamberi e finocchi
- Insalata di indivia riccia, noci e prosciutto
- Insalata di patate , sedano di verona e parmigiano reggiano
- Insalata di lattuga , mandorle e bocconcini di reggiano
- Insalata di puntarelle, acciughe, cacio e pepe
- Insalata di scarola, e patate
- Insalata di cuori di carciofo, sedani, finocchi e scorza di arancia
- Misticanza di insalata ed erbe aromatiche
- Insalata di carciofi e avocado
- Insalata di finocchi alle noci e gorgonzola
- Insalata di pomodori e rucola
- Insalata di verdure cotto e tonno
- Insalata russa
- Misto di verdure gratinate
- Insalata di verdure al vapore con ciliegine di mozzarella
- Verdurine bonsai all'aceto balsamico
- Insalata con mele avocado e caprino
- Insalata nizzarda (valeriana, finocchi, tonno, peperoni)
- Insalata di patate fagiolini pesto e gamberi
- Insalata di cetrioli, avocado e gamberi
- Insalata di ceci, tonno e verdure

## **Desserts:**

- Savarin di gelato ( tutti gusti )
- Torta Giolitti al cioccolato
- Torta Giolitti al caffè
- Torta Giolitti allo zabaione
- Torta Giolitti alla fragola
- Crostata di frutta fresca
- Torta millefoglie
- Torta mimosa
- Bicchierini di mousse assortiti
- Pasticceria mignon alla frutta fresca e assortita
- Composta di frutta fresca
- Bavarese alla fragola
- Mousse al cioccolato
- Mousse allo zabaione



# *Giolitti Catering*

*Catering di lusso- Ricevimenti- Colazioni- Cocktails- Congressi*

- Mousse al caffè
- Bavarese ai frutti di bosco
- Bavarese al kiwi
- Creme caramel
- Panna cotta ai frutti di bosco
- Creme brulè
- Zuppa inglese
- Babà caramellato