



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

VARIANTI AGGIUNTIVO MENU' BUFFET VEGETARIANI E BIOLOGICI

- Mini hamburger di quinoa
- Sformatini di indivia
- Frittate con curry e feta
- Parmigiana di patate al pesto
- Carpaccio di cetrioli
- Polpette di spinaci e stracchino
- Polpette di tofu e funghi
- Polpette di carciofi
- Polpette di zucchine e patate
- Polpette di ricotta e zucchine
- Cotoletta di melanzane
- Torta salata con pomodorini e carciofi
- Polpettone di melanzane
- Cavoletti di bruxelles gratinati
- Polpettone di melanzane o zucchine
- Insalata di farro con pesto di rucola
- Tortino di patate e bietole
- Rollè di patate con mascarpone e broccoli
- Spezzatino di soia ai peperoni
- Polpettone farcito di mozzarella, formaggi magri e prosciutto cotto
- Polpettone di lenticchie con ripieno di tofu agli spinaci
- Treccia di bufala bio con guarniture di verdure
- Mini involtini di pollo croccante farciti verdure
- Bocconcini di tacchino con salsa di certosa e rosmarino



Giolitti Catering

Catering di lusso- Ricevimenti- Colazioni- Cocktails- Congressi

- Rotolini di pollo , pancetta e galbanino
- Rollè di tacchino tricolore
- Tacchino al mais, prezzemolo e formaggi assortiti
- Involtini di pollo al limone
- Polpette di vitella e zucchine
- Involtini di verdure
- Straccetti di pollo arrostiti in salsa di zucchine e pomodorini
- Mini hamburger di vitella con salsa al vino bianco
- Bocconcini di manzo allo speck e aceto balsamico
- Straccetti di manzo in salsa di arancia
- Dadini di manzo sfumati allo Schioppettino
- Catalana di calamari e gamberi
- Insalata di patate e salmone affumicato
- Involtini di salmone croccante
- Involtini di salmone in salsa di arancia
- Mini hamburger di salmone al sesamo
- Involtini di platessa e asparagi
- Sformato di baccalà alla vicentina
- Involtini di salmone e verdure