
TOP
Max Samtow
CATERING

Buffet nuziale

I nostri corner compresi nel prezzo





Il nostro benvenuto

Canapè e bouvette

Mini tacos
Bomboloni salati
Cialde di pane farcite
Sablè al pomodoro

Bollicine
Cocktail analcolici
Acque profumate ed infusi
Spritz e Sangria
Acqua minerale







Brace e fuoco

Barbecue a vista*

Arrosticini di pollo
Arrosticini di manzo
Arrosticini di castrato
Arrosticini di maiale
Porchettina sul girarrosto.
Spiedini di melanzana, zucchina
e scamorza
Caciocavallo impiccato







**I* Corner *segnalati con l'asterisco prevedono un supplemento del trasporto di 300€/cad, oltre iva 22%.*



Flambè

Angolo flambè

Filetto di maiale ai pepi sfumate
nel brandy
Straccetti di bovino ai pomodorini,
rucola e grana
Wok di verdure alla orientale
Saltimbocca di tacchino, salvia e speck
Bocconcini di galletto con cardoncelli







Uova

Angolo delle uova

Uova pochè con crumble salato
e fondente di Parmigiano Reggiano
Uova strapazzate con verdurine
in agrodolce
Uova strapazzate con tartufo nero
scorzone fresco**

Uova sode marinate con mayo
all'acciuga ed erba cipollina
Frittatine con verdure
Frittatine con formaggi





*** Questo piatto prevede un supplemento di €200 oltre iva 22% ogni 50 invitati.*



Latticini freschi

Latticini freschi

Mozzarelle di bufala e vaccina
Treccione di mozzarella
Burrata
Stracciatella
Ricotta infornata









Formaggi stagionati

Cabrioulet
Oro nero
Blue Shropshire al porto con uvetta di Corinto
Tomme Aux Herbes
Blue Stilton Dop
L'Etivaz DOP
Parmigiano Reggiano DOP
Riserva 36 mesi

Mostarda di frutta
Marmellata di cipolle
Marmellata pomodori verdi e vaniglia
Marmellata di arance
Miele millefiori





*** Questo piatto prevede un supplemento di €200 oltre iva 22% ogni 50 invitati.*



Orto

Angolo dell'orto

Pinzimonio tradizionale
Insalata di riso nero
con frutta esotica
Cous cous con verdurine
Panzanella marchigiana
Hummus di ceci alla libanese
Insalata greca
Insalata di patate allo zafferano
con fagiolini, pomodorini
e olio basilico
Insalata di cavolo cappuccio viola,
arancia, mela e semi di anice
Insalata fredda di leguminose,
limone ed erbette



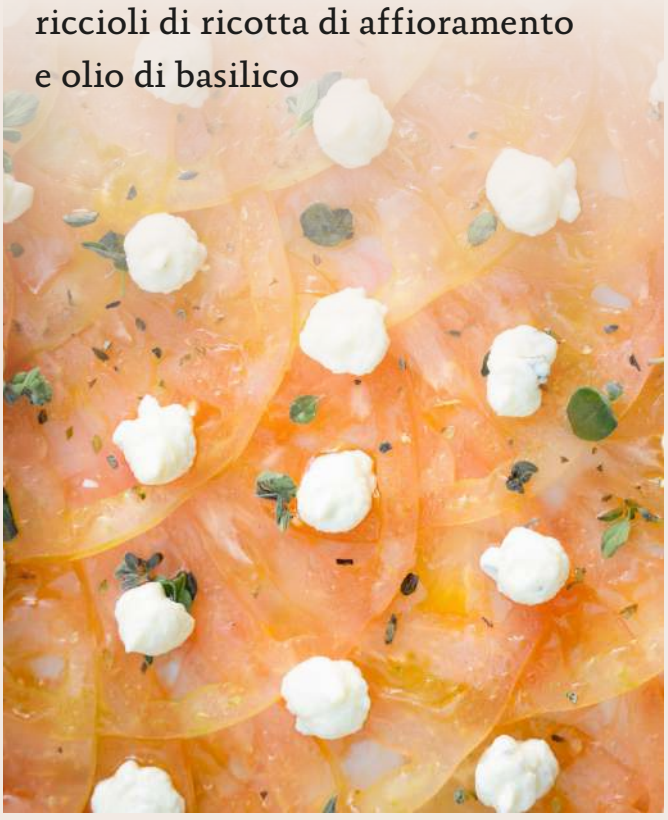




Cruditès

Carpacci di carne e verdure

Carpaccio di manzo con rucola selvatica, grana e pomodorini colorati
Petto d'oca affumicato con piccole verdure
Zucchine alla scapece marinate con menta e aglio fresco
Carpaccio di cuore di bue, riccioli di ricotta di affioramento e olio di basilico







Stuzzicheria salata

Panini

Pizzette al formaggio
Crescia di patate con stracchino e rucola
Ciabatta con gli spinaci caprino e bresaola
Mini burgher con scarola agrodolce e mayo alla senape
Le Bruschette di Max
Focaccia con erbe di campo
Pan brioches con guacamole

Panino al lardo con coniglio in porchetta e cipolla caramellata
Panino alla curcuma con punta di petto di bovino cbt insalata di cavolo cappuccio e anice







Lievitati

Panetteria

Grissini
Pane guttiau e Carasau
Pane ai cereali
Filone integrale
Pane alla cipolla
Ciabatta marchigiana



Pizza alla pala*

Stirata romana stesa e cotta in diretta nel forno della pizza.
Condimenti vari ed assortiti



**I* Corner *segnalati con l'asterisco prevedono un supplemento del trasporto di 300€/cad, oltre iva 22%.*



Angolo del norcino

Salumi

Prosciutto crudo tagliato a mano
di San Daniele o di Genga
Ciauscolo di Visso
Salame lardellato di Fabriano
Lonzino di suino
Lonza di capocollo
Mortadellina artigianale
Finocchiona







Fritti a vista o a passaggio

Panati

Cremini
Olive all’ascolana
Anelli di cipolla
Alette di pollo panate e piccanti

Pastellati

Spiedini di salsiccia e melanzane
Spiedini di salsiccia e zucchine
Tempura di erbe officinali
Fiori di zucca







Dulcis in fundo

Pasticceria mignon e torte

Cannoli siciliani farciti al momento
Baba' al rum in vaso
Mignon di pasta frolla con frutta.
Meringhe.
Semifreddi vari gusti.
Macarons con ganasce di cioccolato
Mini muffin dolci
Bomboloncini alla crema
Maritozzi classico con panna montata







Dulcis in fundo

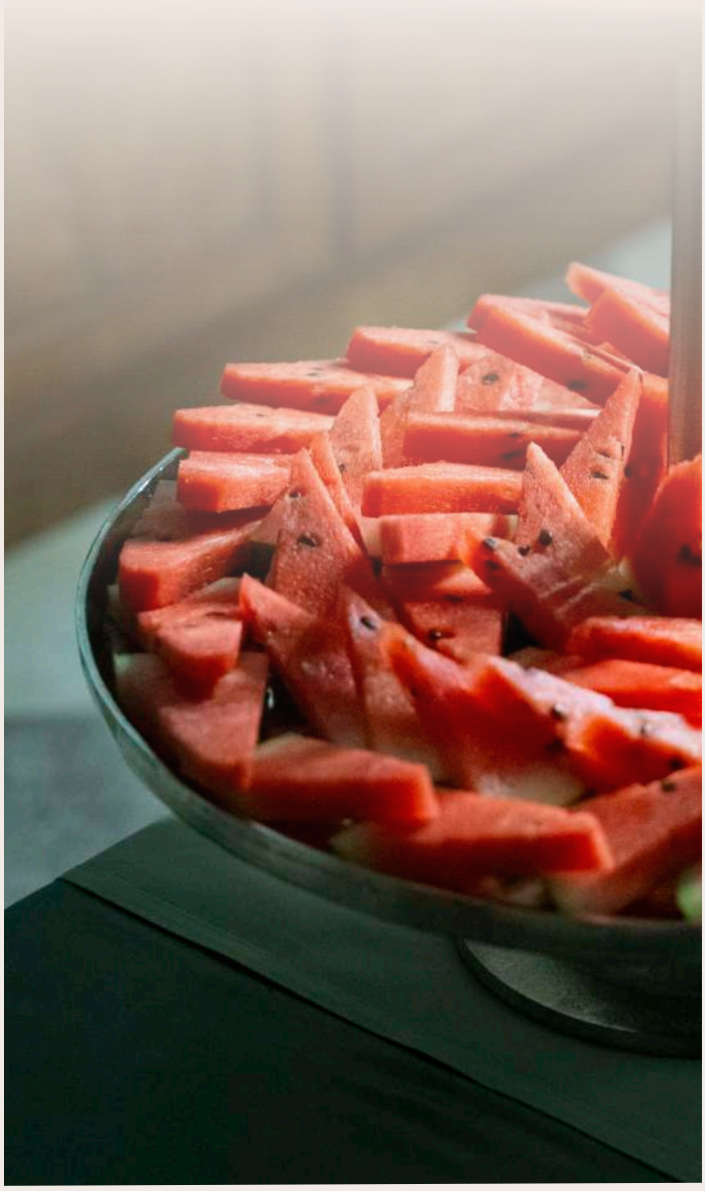
Buffet di frutta

Frutta di stagione, pulita, pelata a vivo e servita su alzatine in ceramica e vasi in bellavista

Torte

Torte al cioccolato
Crostate con frutta
Crostate con crema
Torta di ricotta







Caffè e digestivi

Caffè

Caffè 100% arabica preparato
al momento in moke da 20 cups.

I classici

Limoncello
Varnelli
Amaro Montenegro

Gli speciali

Amaro dell'erborista
Grappa barricata
Grappa bianca
Liquirizia





I nostri *Corner Extra*

Angolo del casaro
Produzione diretta di nodini e burrate
9 euro /p.p.

Angolo della crescia sfogliata*
Produzione diretta di crescia tirata a mano da una sfoglina
5 euro / p.p.

Carretto gelati*
Carretto ambulante con sei gusti gelato
6 euro /p.p.



I prezzi per Coner Extra sono da intendersi esclusi di IVA al 10%.
**I* Corner *segnalati con l'asterisco prevedono un supplemento del trasporto di 300€/cad, oltre iva 22%.*



I nostri *Corner Extra*

Angolo dei sigari e rum
Vari pacchetti a disposizione, per concludere il pasto al meglio
da 700 euro + iva 22%

Servizio Open Bar
Un barman a vostra disposizione
1000 euro + iva 22%

Servizio American Bar
Due barman a vostra disposizione
25 euro/p.p. + iva 22%



I prezzi per Coner Extra sono da intendersi esclusi di IVA al 10%.
**I* Corner *segnalati con l'asterisco prevedono un supplemento del trasporto di 300€/cad, oltre iva 22%.*

Menù

Le proposte a tavola



Primi piatti di carne

Primavera / estate

Cannellone con farina di grano saraceno, ripieno di ricotta, erbette e limone, con ragù di piselli, fave e carciofi

Gnocchetto, crema di spinacio e bietola, stracciatella di bufala e pomodorini confit

Tagliatellina con ragu di coniglio, rosmarino e limone.

Risotto zafferano, gremolada e salsa di brasato

Risotto al pomodoro, croccante di Parmigiano e origano, con crema di piselli

Gnocco di zucca, ragù di zucchine, fiori di zucca e gorgonzola

Pacchero fresco acqua e farina, sugo ai 5 pomodori, stracciatella di bufala e olio al basilico



Autunno / inverno

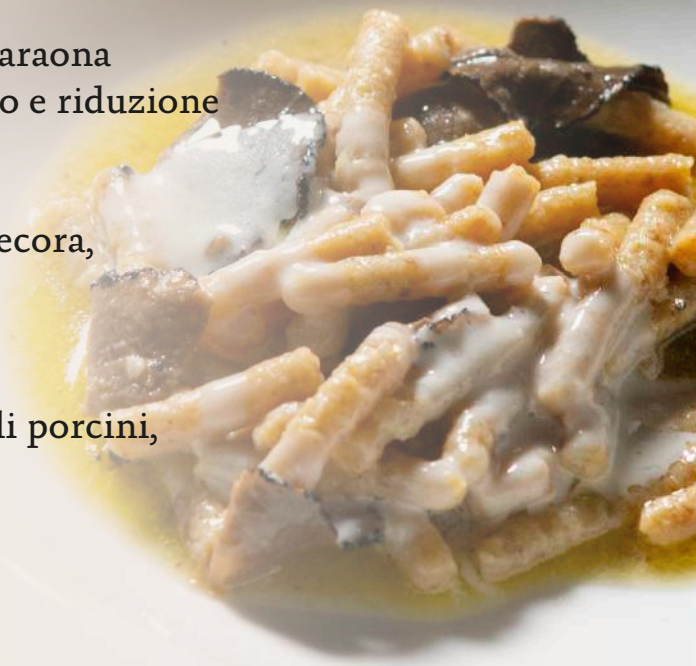
Gnocco viola con ragù di zucca gialla, guanciale croccante e fonduta di fossa

Passatello asciutto con formaggio di fossa, tartufo e burro nocciola

Lasagnetta di farro con ragù bianco di faraona e piccole verdure, fonduta di parmigiano e riduzione Rosso Piceno

Bottone ripieno di cicoria e ricotta di pecora, con battuto di marchigiana bianco e jus di vitello

Cappelletto ripieno di Carpegna, ragù di porcini, tartufo e fossa



Secondi piatti di carne



Filetto di maiale bardato al lardo, schiacciata di patate porro e rosmarino e fondo di cottura di maiale al finocchietto*

Coniglio disossato ripieno in porchetta,
verdura grigliata monoporzione

Faraona in salmì con zucchine tonde ripiene

Scamone di scottona cotto a bassa temperatura,
maionese alla senape forte e giardiniera di verdure

Petto di piccione arrosto, spinacio saltato in agrodolce
con uvetta e pinoli, fondo di piccione e patata duchessa*

Suprema di galletto fritto, cipolla caramellata al miele,
misticanza e maionese di ostriche

**Questo piatto ha un supplemento per persona da concordare con il catering*

Agnello in crosta di erbe con panna acida, insalatina di spinacino crudo e frutta secca*

Filetto di manzo con speck, fontina su pavè di patate e zucca gialla*

Sovracoscia di gallo steccata, crema di sedano rapa, chips di carciofi e fondo di gallo

Carrè di maialino croccante, agrodolce di radicchio trevigiano e indivia belga

Filetto di bovino adulto, crema di burrata, monoporzione di verdura grigliata e olio al basilico



**Questo piatto ha un supplemento per persona da concordare con il catering*

Wedding Cake

Torta nuziale con montatura scenografica
o
Millefoglie assemblata al momento con crema chantilly,
ultimata con frutti rossi freschi dagli sposi

