
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







Carpacci di pesce

Carpacci di pesce e verdure

Galantina di polpo al vino rosso con pomodoro acerbo e pistacchi tostati

Salmone marinato agli agrumi con rucola, grana e pomodori camone

Tonno marinato con sedano, carote, zucchine julienne crude

Pesce spada affumicato con insalata di ananas, cetriolo e menta

Mazzancolle al vapore con verdurine croccanti e citronette

Tagliatella di seppia con pesto di alghe nori

Zucchine alla scapece marinate con menta e aglio fresco

Carpaccio di cuore di bue, riccioli di ricotta di affioramento e olio di basilico





Brace e fuoco

Barbecue a vista*

Spiedini di scamorza, zucchine e melanzane
Arrosticini di tonno
Arrosticini di rana pescatrice
Arrosticini di pesce spada
Arrosticini di salmone
Hamburger artigianali di tonno o rana pescatrice
Caciocavallo impiccato



Angolo flambè

Filettino di tonno ai pepi
Bocconcini di rana pescatrice e speck con salsa balsamica
Straccetti di spigola con rucola, balsamico e pomodorini colorati



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



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







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





*Crudi**

Ostriche
Scampi
Mazzancolle
Gamberi rossi di Mazara
Cannocchie
Branzino
Tonno
Salmone
Pesce spada





**Prezzo da concordare insieme al Catering*



Stuzzicheria salata

Panini

Pizzette al formaggio
Crescia di patate con stracchino e rucola
Ciabatta con gli spinaci caprino e bresaola di tonno
Le Bruschette di Max
Focaccia con erbe di campo
Pan brioches con guacamole

Panino al lardo con tonno in porchetta e cipolla caramellata
Panino alla curcuma con pesce spada affumicato con 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





Fritti a vista o a passaggio

Pastellati

Foglie di erbe aromatiche
Spiedini in tempura di melanzane e zucchine
Spiedini in tempura di spigola e ricciola
Cartoccio di pesciolina e verdure croccanti

Panati

Verdurine panate
Bocconcini di baccalà al nero di seppia
Lecca-lecca di calamari
Cremini
Olive ascolane di pesce





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

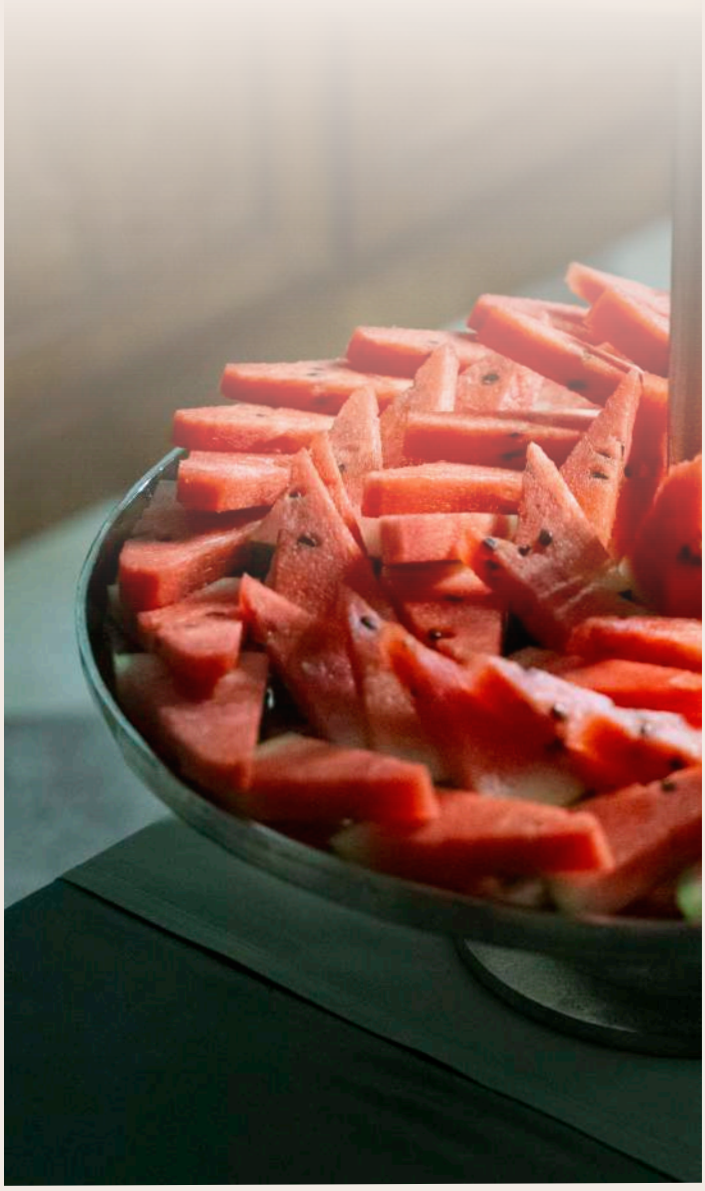
Buffet di frutta

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 pesce

Tagliolino mare bianco con lime

Bottone ricotta limone e spigola con sugo
allo scoglio sgusciato

Pacchero rosmarino, limone e moscioli

Cappelletto ripieno di scampi, zenzero e limone,
in guazzetto*

Tagliatella sugo rosso di scorfano e astice

Spaghettone al nero con sugo
di seppioline e pecorino romano

Mezzo rigatone, con le alici, pomodorini,
uvetta, pinoli e mollica atturrata

Lasagnetta di pesce con pesto al basilico e mandorle



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

Bottone di pasta ripieno di mazzancolle al lime
con sugo al pomodoro fresco e olive taggiasche

Cannelloni al nero di seppia ripieni di pesce
con sugo di pesci di scoglio

Gnocchetto di patata, calamari e gamberi
e olio al prezzemolo e arancia

Risotto mantecato agli spinaci, caprino
e pesci arrostiti



Secondi piatti di pesce



Rana pescatrice in porchetta con schiacciata di patate al porro e rosmarino

Millefoglie di spigola con pomodoro confit, melanzana bruciata e olio al basilico

Orata in crosta di zucchine e maionese al pompelmo rosa con chips di zucchine

Rombo con olive, pomodorino, timo, vino bianco in guazzetto con sformatino di verdure di stagione

Ricciola , carciofi saltati e crema di patate e sedano con peperoni cruschi

Filetto di dentice con pomata di erbe officinali, pavè di patate, zucca e salsa allo Champagne*

Costoletta di rombo fritta e panata alle erbe, misticanza, capperi e olive e lime*

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

Spiedone di pesce misto alla brace (orata, tonno, salmone, rana pescatrice) con insalatina di misticanza e acetosella

Astice alla catalana con bisque e salsa allo champagne (suppl. 15€ pp. oltre iva 22% - per una porzione si intende mezzo astice)

Triglie spinate, ripiene e arrostite, crema di carote e zenzero con cimette di rapa alle acciughe



**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

