

Brunch SORRENTO

BUFFET 37.00€/pers

60 personnes minimum



Antipasti

Jambon cru italien

Melon jaune ou blanc et/ou poire selon saison

Mozzarella de Bufflonne sur lit de roquette au balsamique

Brochettes de tomates cerise & billes de mozzarella

Artichauts à la romaine

Aubergines grillées

Poivrons grillés

Salami piquant (spianata calabrese), coppa, pancetta

Poulpe mariné



PIZZA

Avec farine Italienne approuvée « Vera Pizza Napoletana »

Rouges à la tomate italienne, avec un soupçon d'origan, huile d'olive & parmigiano reggiano rapé

BUFALA:.....mozzarella de bufflonne, tomate cerise, pétale de parmesan, basilic frais.

REGINA:.....mozzarella, jambon, champignon.

NAPOLETANA:.....mozzarella, anchois, olive noire, câpre.

QUATTRO FORMAGGI:.....mozzarella, ricotta, gorgonzola, chèvre.

Rouges aux bords fourrés & parmigiano reggiano

NUEVA:.....Mozzarella de bufflonne, salami piquant, ricotta, mozzarella fumée, tomate cerise, basilic frais.

ISABELLA:.....Poivrons grillés, mozzarella, basilic frais, aubergines grillées, fontina.

Calzone (Pizza fermée)

BIANCO:.....Mozzarella, ricotta, aubergine grillée, parmigiano, basilic frais, huile d'olive, origan.

Bianca (Sans tomate avec un soupçon d'origan, huile d'olive & parmigiano reggiano rapé)

CAVIALE:.....Mozzarella, crème, saumon fumé (200gr), œuf de saumon ou de truite, aneth, citron frais.

FOIE GRAS:.....Foie gras de canard du sud ouest IGP, magret de canard IGP fumé au bois de hêtre, mozzarella, champignons, roquette, tomate cerise, balsamique.

PARMA:.....Mozzarella, crème, jambon cru italien, pétale de parmesan, basilic frais.

30 Pizzas de 28cm coupées en 6 parts

Assortiment de fromages

Gorgonzola, parmigiano reggiano, taleggio, pecorino sicilien au poivre, fontina, ricotta.

Desserts

Tiramisu à l'amaretto

Sorbets & Glaces

Citron vert avec morceaux & limoncello de sorrento

Straciatella

Amaretto

Amarena

Café et petit chocolat

Focaccia servie chaude avec les antipasti et les fromages

(Pain pizza au romarin et à l'huile d'olive cuit sur place)

Vins 75cl

Rosé

Bardolino

Rouge

Chianti classico

Lambrusco secco (pétillant)

Blanc

Frascati

Prosecco (mousseux)

Soft 1L & 1.5L

Eau: Smpellegrino, Vittel ou Evian

Coca cola, Jus de fruit, Ice tea



Service réalisé en buffet avec nappage en tissu, serviettes et couverts jetables. La pizza napolitaine se plie et peut se manger à la main dans un esprit convivial. Un maitre d'hôtel est à votre service pour une durée de 3 heures pour 60 invités. Vins : 10 bouteilles aux choix. Softs : 10 bouteilles au choix.

[Conditions générales de vente](#)