

Loughi

FOR BUSINESS



TAKE AWAY AZIENDALE

LE PROPOSTE A BUFFET

Gli antipasti sono forniti su eleganti vassoi argentati con coperchio.

CENA A BUFFET

Plateau royale con prosciutto crudo di Parma e speck tirolese

Sfoglia di sandwich con crudités di verdure, mais e germogli di soia

Biscotto salato moderno con spuma di prosciutto cotto e olive verdi

Morbido di pollo con insalata di sedano, scaglie di grana, mistricanze e funghi

Bicchierino con bavarese al Parmigiano e glassa di balsamico

Bicchierino con cocktail di gamberi in salsa americana

Gli affumicati di spada, tonno e salmone con mistricanze e arancia candita

Plateau royale di formaggi tipici con gherigli di noci e confettura di fichi

Zucchine, melanzane, peperoni e pomodori alla griglia con bagnetto alle erbe

I PRIMI PIATTI FREDDI

Insalata di riso freddo ai frutti di mare e verdure fresche

Cavatelli di pasta fresca in insalata alla ligure con fagiolini, patate e olive

LE MONOPORZIONI

Tagliata di frutta fresca al bicchiere (con spillone)

Bicchierino con crema al mascarpone e gelée al caffè (con mini cucchiaino)

+ Posate monouso imbustate con tovagliolo, piattini in plastica

EURO 24,00 + IVA 10% A PERSONA

(Ordine minimo: 6 menu)

*Passione e professionalità per i tuoi eventi speciali.
Longhi, dal 1982, offre soluzioni personalizzate per privati
ed aziende che cercano qualità e cura in ogni dettaglio.*



WEDDING



FOR BUSINESS



TAKE AWAY



Longhi

BANQUETING

Via Bergamo, 28 | 24060 S. Paolo d'Argon (Bg)
t. 035 958966 | info@longhibanqueting.it
www.longhi.srl