

Hans & Antonio

Menú

Aperitivo de Bienvenida

- Espumantes Italianos
- Cócteles Sin Alcohol
- Agua Fresca
- Paleta de Parmesano (Sin Gluten)

Entremés

- Medio Pacchero relleno de "pasta y papas"
- Canapés Especiales del Chef
- Tartinas y Canapés Mixtos

Gran Buffet

Estación de Quesos

- Provolone del Monaco
- Pecorino Añejo de Monte Marzano
- Caciocavallo Podólco
- Caciotta con Hollejo de Uva
- Mozzarella de Búfala
- Mozzarella Trenzada
- Girella Rellena
- Zizzona de Battipaglia
- Burrata de Apulia
- Bocadillos de Mozzarella y Provola Ahumada

Estación de Embutidos

- Jamón San Daniele
- Soppressata Calabresa Picante y Clásica
- Capocollo
- Panceta Enrollada

- Culatello de Zibello
- Salame Napoli

Estación de Frituras - Mar y Tierra

Mar:

- Anchoas
- Calamares
- Pequeños Calamares
- Gambas
- Camarones
- Mezcla de Pequeños Pescados
- Bacalao
- Pescado Mixto Frito

Tierra:

- Verduras de Temporada Rebozadas
- Esferas de Masa en 3 Texturas
- Frituras Napolitanas y Sicilianas

Estación de Canapés

- Bocado de Mozzarella con Gamba Violeta, Caprese, Albahaca y Fruta de la Pasión
- Gamba Rebozada en Almendra y Mayonesa de Menta
- Rocher de Mar con Pistacho
- Gamba al Vapor con Calabaza Cremosa y Saborizada
- Rollos de Mar
- Brochetas de Mar
- Fantasías Mixtas

Estación de Quesos

- Nuestra Selección de Masa Madre: Panes, Diversos Panecillos, Focaccia
- Palitos de Pan Variados
- Fantasías de Bruschetta
- Quiche Lorraine
- Piezas Artísticas de Pan

Estación del Golfo

- Langosta en Exhibición, Salmón Entero Rebozado con Hierbas
- Ensalada de Mariscos con Verduras de Temporada
- Sepia Asada con Pimientos Agrícolas
- Pulpo Asado Aromatizado con Hierbas
- Puré Cremoso de Patata y Cebolla de Tropea
- Carpaccio de Pez Espada Marinado con Lima y Pimienta Rosa
- Bacalao Tricolor, Mejillones
- Pulpos Bebés en Cazuela Polipetti in cassuola

Estación de Crudos

- Selección de Ostras Francesas, Erizos, Almejas, Navajas, Camarones y Cigalas

Estacion Española

- Cocina en Vivo de Paella Valenciana

Primer Plato

- Linguine de Gragnano con Pequeña Langosta y Dúo de Tomatitos Piennolo

Degustación de Primer Plato

- Risotto Carnaroli con Cítricos y Rape con Pesto de Mejillones

Platos Principales

- Pargo Pezzogna Entero al Vapor con Camarones, acompañado de Salsas y Verduras de Temporada

Prepostre

- Semifrío del Chef

Gran Buffet Final

- Frutas: Compuesta de Frutas de Temporada Mixtas
- Dulces: Degustación de Mini Postres
- Tortas Modernas y Tradicionales de Pastelería

Brindis y Pastel Nupcial