

Buffet del Lunedì di Pasqua a Villa degli Arcieri

Angolo vegetariano: bowl di insalate, radicchio, pomodori, carote, sedano, finocchi.

Verdure alla griglia: zucchine, melanzane, peperoni

Quiche alle verdure in ratatouille

Angolo del grano: Focaccia, pane, taralli, frise al pomodoro marinato.

Angolo fritto: panzerottini artigianali, scagliozze di polenta, polpettine di prosciutto crudo, lamelle di cernia impanate.

Angolo golosità: taglieri di salumi e formaggi misti locali, tagliere di salmone farcito alla caprese

Angolo caldo: orecchiette al profumo di misto funghi e straccetti di carne , zampina di Sannicicola in spiedi e lombetti di maialino al taglio.

Angolo dessert: crostata di frutta, pastiera di ricotta, millefoglie alla nocciola, tortine alla vaniglia

A tavola: vino bianco e rosso cantine Torrevento. A disposizione american bar e caffè.

Musica di sottofondo.

La direzione si riserva di decidere il luogo dello svolgimento di tale manifestazione a seconda delle condizioni atmosferiche della giornata.

La prenotazione è obbligatoria fino al venerdì precedente il 6 aprile.