



CATERING & BANQUETING

TM

*Menù
delle
Feste
2021*

WWW.CRESPICATERING.IT





Menù Fiacca di Neve

Prosciutto Crudo di Parma

Salame del Contadino

Coppa Nostrana in Camicia di Provola

Involtini di Speck e Scorze d'Arancio

Salame d'Oca con Erba cipollina

Carpaccio di Fassona con Scaglie di Pecorino e Lime

Mini Quiche Lorraine

Palline di Natale Uva e Melagrana

Panzerotti neri al sapore di Mare

Crespelle Salsiccia e Bufala

Filetto di Orata in Crosta di Clementine

Carotine alla Julienne

Guancetta di manzo CBT alle cipolle caramellate

Skin di patate e Funghi Porcini

Spiedino di Frutta Glacé

euro 39,00

(ordine minimo 2 menù)



Menù Tanti Auguri

Prosciutto Crudo di Parma
Salame del Contadino
Salame d'Oca con Erba Cipollina
Coppa Nostrana in Camicia di Provola
Cestini di grana con crema di Zucca e Bacon
Spiedino Zola piccante e More
Crostoni di Polenta con Salsiccia e Taleggio di Capra

Cheese Cake di Salmone al Pepe Rosa e Lime
Insalata Fantasia di Mare
Tiramisù di Mare
Cozze al Gratin

Lasagnette Culatello e Burrata
Ravioli con Gamberi Sicilia e Yogurth

Filetto di Branzino alla Crema di Ortiche
Cuore di Carciofo con fonduta di Bra

Faraona in doppia cottura con crema
di Castagne e Mascarpone
Rosti di Patate

Spiedino di Frutta Glacé
Tiramisù rivisitato con Cantucci e VinSanto

euro 45,00

(ordine minimo 2 menù)



Menù Buon Natale

Prosciutto Crudo di Parma
Salame del Contadino
Salame d'Oca con Erba Cipollina
Coppa Nostrana in Camicia di Provola
Vol au vent Caldo con Crema di Lenticchie e Cotechino
Lumache alla Bourguignonne

Capesante all'Arancia e Avocado
Carpaccio di Tonno al Franciacorta
Carpaccio di Spada ai Tre Pepi
Barchette di Indivia con Acciughe in Salsa Verde

Rotolini di Salmone Norvegese e Zucchine
Cannelloni al Radicchio e Stracciatella

Tranci di Pesce Spada alla Birra e Granella di Pistacchi
Tortino di patate e speck

Sorbetto all'Amaro del Capo

Cosce di Anatra con Mele e noci
Spinacini all'uvetta

Gorgonzola con Uva e Pere

Fragole al Cioccolato
Tronchetto Fantasia di Natale

euro 49,00
(ordine minimo 2 menù)



Menù Gluten Free

disponibile sia per Natale che per Capodanno

Prosciutto Crudo
Salame del Fattore
Coppa Nostrana in Camicia di Provola
Involtini di Speck e Scorze d'Arancia
Salame d'Oca all'Erba Cipollina
Carpaccio di Fassona con Scaglie di Pecorino e Lime
Spiedino Zola Piccante e More
Palline di Natale Uva e Melagrana

Ravioli Senza Glutine ai Funghi
Lasagne alla Bolognese Gluten Free

Filetto di Orata in Crosta di Clementine
Carotine alla Julienne

Guancetta di manzo CBT alle Cipolle Caramellate
Spicchi di Patate Rustiche

Spiedino di Frutta

euro 40,00



Menù 100% Vegetale

disponibile sia per Natale che per Capodanno

Carpaccio con Limone, Erba Cipollina e Formaggio

Rotolino di Zucchina con Formaggio alle Erbe

Piadina Vegetale con Tofu e Rucola

Cous Cous alle Verdure

Polpettine di Verdure

Bruschettine al Pomodoro Soleggiato

Millefoglie di pane carasau con Ortiche e

Ricotta Vegetale

Seitan con Crema di Funghi e Noci

Spicchi di Patate Rustiche

Spiedini di Frutta

Dolcetto delle Feste

euro 35,00

Le nostre proposte per i Panettoni Gastronomici

Terra (euro 40,00)

Speck del Tirolo e Crema di Brie

Prosciutto di Parma, Stracchino e Salsa Rosa

Prosciutto Cotto, Scamorza Affumicata e Salsa Bacon

Mascarpone, Pecorino e Granella di Pistacchi di Bronte
Zola e Noci

Patè di Olive ed Emmenthal

Mix (euro 45,00)

Mousse di Tonno

Prosciutto di Parma, Stracchino e Salsa Rosa

Uova di Lompo, Yogurth Greco, Robiola

Prosciutto Cotto, Scamorza Affumicata e Salsa Bacon

Pesce Spada e Crema di Arance

Zola e Noci

Mare (euro 47,00)

Salmone norvegese, Philadelphia ed Erba Cipollina

Mousse di Tonno

Gamberetti e Crema di Zucchine

Uova di Lompo, Yogurth Greco e Robiola

Acciughe, Ricotta e Pesto di Prezzemolo

Pesce spada e Crema di Arance





31/12/2021

Menù Gran Buffet


Pizzette e Salatini Assortiti
Mini Croissant Salati ai Salumi
Focaccine Rustiche
Tramezzini Nostrani
Mini Quiche Lorraine
Pantranvai con Formaggella del Luinese
Spiedini Fontina e Uva
Tartine Gelatinate Assortite
Bruschette Del Fattore
Bocconcini al Latte Farciti Ai Salumi
Grana a Scaglie Con Noci
Olive all'Ascolana
Cheese cake al salmone e pepe rosa
Tagliata di Salame Felino
Capocollo in Camicia di Provola

Carpaccio di Pesce Spada ai Tre pepi
Tonno Affumicato al Franciacorta
Vitello Tonnato
Verdure Grigliate

Cotechino e Lenticchie

Spiedini di Frutta Glacé
Pasticcini Mignon
Panettone e Pandoro con Crema della Tradizione

Euro 40,00
(ordine minimo 2 menù)



31/12/2021

Menù Cenone

Delizia di Parma
Coppa di Zibello
Salame del Fattore
Salame Crespone
Speck del Tirolo

Torta Salata della Nonna
Vol Au Vent Caldo con Fonduta e Noci
Bruschetta al Lardo E Miele

Cocktail di Gamberetti in Salsa Rosa
Insalata Fantasia di Mare

Cannelloni ai Carciofi e Speck con
ragù di salsiccia ubriaca

Crespelle alle zucchine e gamberi

Branzino alla Crema di Mandarino
Carotine Julienne

Stracotto al Barolo
Tortino di Patate con Provola affumicata

Cotechino e Lenticchie

Spiedino di Frutta Fresca Glacé
Panettone e Pandoro con Crema della Tradizione

Euro 43,00
(ordine minimo 2 menù)



31/12/2021

Menù Gran Veglione

Prosciutto Crudo con Ananas
Carpaccio di Lonzino con Erba Cipollina e Gocce Aceto Balsamico

Pancetta Cotta alla Brace
Salame del Fattore
Mini Panzerotto Dorato
Crostino di Pan Travai e Formagella

Carpaccio di Pesce Spada ai Tre Pepi
Piovra in Bella Vista con Olive
Carpaccio di Tonno al Franciacorta
Gamberetti In Salsa Rosa

Ravioli di Grano Saraceno con Bitto e Bresaola
Crespelle con Baccalà e Pomodorini Gialli

Filetto di Orata in Crosta di Mandarino
Spicchi di patate

Sorbetto al Caffè e Sambuca

Nocetta di Vitello all'Uva Rosata
Involtini di Fagiolini E Bacon

Cotechino e Lenticchie

Spiedini di Frutta Fresca Glacé
Panettone e Pandoro con Crema della Tradizione

Euro 45,00
(ordine minimo 2 menù)

*In alternativa
puoi sostituire nei menù
queste specialità
(In base alle modifiche, il prezzo potrà variare)*

Non Solo Antipasti

Bruschette Del Fattore

Panettone Gastronomico

Mini Quiche Lorene Assortite

Crostini di Polenta con Salsiccia e Taleggio di Capra
Vol au Vent caldo con Crema di Lenticchie e Cotechino

Le Specialità

Insalata Russa

Lumache alla Bourguignonne

Olive all'Ascolana

Crostini di Pan Tranvai e Formaggella

Salami di Cervo, Cinghiale e Struzzo

Palline di Natale Uva e Melagrana

Le Delizie Del Pescatore

Capesante all'Arancia e Avocado

Carpaccio di Pesce Spada ai Tre Pepi

Carpaccio di Tonno al Franciacorta

Cheese cake di Salmone al Pepe Rosa e Lime

Insalata di Mare

Cozze al Gratin

Tiramisù del Pescatore





I Primi Piatti

Rotolini della Nonna
Cannelloni al Brasato
Lasagne alla Bolognese
Crespelle alla Valdostana
Crespelle Zucchine e Gamberi

Secondi Di Pesce

Mezza Aragosta Alla Piastra
Filetto di Branzino alla Crema di Ortiche
Filetto di Orata in Crosta di Mandarino

Le Proposte Di Carne

Faraona in doppia cottura, crema di Castagne e Mascarpone
Guancetta di manzo CBT alle cipolle caramellate
Cosce di Anatra con Mele e noci
Nocetta Di Vitello all'Uva Rosata
Arrosto Reale di Vitello
Arista con Funghi Porcini
Roast Beef all'Inglese
Vitello Tonnato

I Contorni

Spicchi di Patate Rustiche
Involtini di Fagiolini e Bacon
Cuore di Carciofo con Stravecchio di Bra
Carotine Julienne

Peccati Di Gola

Spiedini di Frutta Fresca Glacè
Sorbetto al Limone
Sorbetto all'Amaro del Capo
Sorbetto alla Sambuca e Caffè
Torte a Scelta
Tiramisù ai Cantucci e Vin Santo
Panettoni e Pandoro Artigianali
Tronchetto Fantasia Di Natale