



**CATERING & BANQUETING**

*TM*  
*Menù*  
*delle*  
*Feste*  
*2020*

**WWW.CRESPICATERING.IT**





# Menù Fiacca di Neve

Prosciutto Crudo di Parma  
Salame al Gorgonzola  
Lombatello di Suino all'Arancia  
Coppa Nostrana in Camicia di Provola  
Involtini di Mortadella di Cinghiale  
Petto d'Oca alle Cipolle Caramellate  
Carpaccio di Bresaola con Scaglie di Pecorino e Lime  
Mini Quiche Lorraine  
Palline di Natale Uva e Pistacchi

Fiocchi di Mele e Cannella  
Crespelle Porri e Stracchino

Filetto di Orata in Crosta di Patate e Mandorle  
Carotine alla Julienne

Brasato Piemontese al Barolo  
Barchette di Patate e Funghi Porcini

Spiedino di Frutta Glacé

euro 37,00



# Menù Tanti Auguri

Prosciutto Crudo di Parma  
Salame al Gorgonzola  
Lombatello di Suino all'Arancia  
Coppa Nostrana in Camicia di Provola  
Cestini di grana con crema di Zucchine e Pancetta  
Carpaccio di Speck di Cinghiale con Ananas e Balsamico  
Crostoni di Polenta con Lardo e Crema di Lenticchie Rosse

Cheese Cake di Salmone al Pepe Rosa  
Insalata Fantasia di Mare  
Terrina di Baccalà in Salsa di Mele Verdi  
Cozze al Gratin

Lasagnette Stracciatella, Guanciale e Velo di Noci  
Trofiette alle Castagne al sugo di Salsiccia Aromatica

Filetto di Branzino alla Crema di Mandarino  
Cuore di Carciofo con Stravecchio di Branzi

Coniglio Ripieno con Vellutata di Salsa Senape  
Sformatino di Cavolo Rosso e Brie

Spiedino di Frutta Glacé  
Panettone e Pandoro con Crema della Tradizione

euro 42,00



# Menù Buon Natale

Prosciutto Crudo di Parma  
Salame al Gorgonzola  
Lombatello di Suino all'Arancia  
Coppa Nostrana in Camicia di Provola  
Vol au vent Caldo con Patate Viola e Crema di Stravecchio  
Lumache alla Bourguignonne

Capesante all'Arancia e Avocado  
Carpaccio di Tonno al Franciacorta  
Carpaccio di Spada ai Tre Pepi  
Barchette di Indivia con Spuma di Lucciopeca e Datterino Giallo

Ravioli Neri al Branzino  
Cannelloni ai Porcini con Ragù d'Anatra e Petali di Bufala

Ricciola alla Mediterranea  
Skin di Patate e Crema di Zucchine

Sorbetto al Mandarino

Cappone Ripieno ai Marroni  
Involtini Fagiolini e Bacon

Gorgonzola con Fichi Secchi

Fragole al Cioccolato  
Tronchetto Fantasia di Natale

euro 47,00



# Menù Gluten Free

*disponibile sia per Natale che per Capodanno*

Prosciutto Crudo

Salame del Fattore

Lombatello di Suino all'Arancia

Coppa Nostrana in Camicia di Provola

Involtini di Speck del Tirolo

Petto d'Oca alle Cipolle Caramellate

Carpaccio di Bresaola con Scaglie di Pecorino e Lime

Alberello di Tramezzino Senza Glutine

Palline di Natale Uva e Pistacchi

Ravioli Senza Glutine ai Funghi

Lasagne alla Bolognese Gluten Free

Filetto di Orata in Crosta di Patate e Mandorle

Carotine alla Julienne

Brasato Piemontese al Barolo

Spicchi di patate rustiche

Spiedino di Frutta

euro 37,00



# 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 spinaci 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 Arancie

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





31/12/2020

# 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  
Pomodorini Babbo Natale  
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 35,00





31/12/2020

# 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 Patate Viola e Crema di Stravecchio  
Bruschetta al Lardo E Miele

Cocktail di Gamberetti in Salsa Rosa  
Insalata Fantasia di Mare

Cannelloni ai Porcini con Ragù d'Anatra e Petali di Bufala  
Rotolini della Nonna

Branzino alla Crema di Mandarino  
Carotine Julienne

Arrosto di Coppa al Latte  
Tortino di Patate con Provola

Cotechino e Lenticchie

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

Euro 40,00



31/12/2020

# 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

Tortellacci allo Zola e Cipolle Caramellate  
Crespelle Zucchine e Gamberi

Filetto di orata in Crosta di Patate e Mandorle  
Patate Duchessa

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

*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 Lardo e Crema di Lenticchie Rosse

Vol au Vent caldo con Patate Viola e Crema di Stravecchio

**Le Specialità**

Insalata Russa

Lumache alla Bourguignonne

Olive all'Ascolana

Crostini di Pan Tranvai e Formagella

Salami di Cervo, Cinghiale e Struzzo

Palline di Natale Uva e Pistacchi

**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

Insalata di Mare

Cozze al Gratin





### **I Primi Piatti**

Rotolini della Nonna

Cannelloni al Brasato

Lasagne alla Bolognese

Crespelle alla Valdostana

Crespelle Zucchine e Gamberi

Cappellacci al Gorgonzola con Cipolle di Tropea Caramellate

### **Secondi Di Pesce**

Mezza Aragosta Alla Piastra

Filetto di Branzino alla Crema di Mandarino

Filetto di Orata in Crosta di Patate e Mandorle

### **Le Proposte Di Carne**

Cappone Ripieno ai Marroni

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 Branzi

Carotine Julienne

### **Peccati Di Gola**

Spiedini di Frutta Fresca Glacè

Sorbetto al Mandarino

Sorbetto al Limone

Sorbetto alla Sambuca e Caffè

Torte a Scelta

Panettoni e Pandoro Artigianali

Tronchetto Fantasia Di Natale