

## *Menu Frutti di Bacco*

### **APERITIVI E BEVANDE**

Cocktail Bellini pesca, Rossini fragola, Mimosa arancio  
Long-drink a base di spremute d'agrumi e frutta spremuta  
Prosecco di Valdobbiadene

### **BRINBORIONS CALDI**

La frittura milanese in leggera pastella croccante  
Cappelle di funghi, fiori e filangèe di zuccina, foglie di salvia, porri, carote, anelli di cipollotti,  
melanzane  
Mini arancini di riso siciliani, piccoli supplì di patate e speck, piccole ovoline di verdura e  
parmigiano

### **BRINBORIONS freddi**

Roulet di crêpes vegetariane  
Fiocco di crema di salmone delle rias spagnole con uova nere  
Fiocco di tonno e Philadelphia con uova rosse  
Cubetti di panebianco allo stilton e noci di Sorrento  
Mini vol-au-vent con gamberetti dei mari freddi e salsa aurora

### **Al tavolo**

### **ANTIPASTO**

Salame nostrano, coppa piacentina, crudo di Parma  
Quenelle russa e capricciosa  
Crostinio del nostro paté

### **PRIMI PIATTI**

Fagottini valtellinesi  
Piccole crêpes di grano saraceno con bitto e prosciutto di Praga leggermente affumicato  
Il Mantegna  
Il risotto allo zafferano con julienne di zucchine croccanti mantecato al taleggio di grotta

### **SECONDI PIATTI**

Spallotto intero cotto al forno e fiammeggiato e tagliato a vista  
Patate novelle dorate al timo  
Giardinetto di verdure croccanti



### ***DESSERT***

Sorbetto alle arance di Sicilia e Grand Marnier

### ***LA TORTA***

Chantilly, in alternativa mimosa, crostate, diplomatica, millefoglie con decorazioni di frutta

### **COPPA SPUMANTE BRUT**

### **Cantina**

**Selezione doc e millesimata delle nostre riserve**

**Acqua minerale naturale e frizzante**

### **Caffè**

#### **I menù sono compresi di :**

- Allestimento tavoli tondi 8/10 persone con tovagliato unico di colore a scelta da catalogo
  - coprisedia color avorio
  - sottopiatto in vimini
  - posate acciaio stile inglese
    - calici in vetro
- tavoli rettangolari rivestiti per buffet con copertura di ombrellone

#### **Personale di servizio**

- un cameriere ogni due tavoli e mezzo
- chef professionisti e cottura dei cibi in loco
  - direttore di sala
  - addetti facchinaggio

**I nostri menu sono tutti personalizzabili**

## *Menu Frutti dell'Agrumeto*

### **APERITIVI E BEVANDE**

Cocktail Bellini pesca, Rossini fragola, Mimosa arancio  
Long-drink a base di spremute d'agrumi e frutta spremuta  
Prosecco di Valdobbiadene

### **BRINBORIONS CALDI**

Frittura milanese in leggera pastella croccante  
Cappelle di funghi, fiori e filangèe di zuccina, foglie di salvia, porri, carote, anelli di cipollotti,  
melanzane  
Mini arancini di riso siciliani, piccoli supplì di patate e speck,  
Piccole ovoline di verdura e parmigiano  
Sfogliatine al prosciutti e crescenza dolce

### **BRINBORIONS FREDDI**

Roulet di crepes vegetariane  
Fiocco di crema di salmone delle rias spagnole con uova nere  
Fiocco di tonno e Philadelphia con uova rosse  
Cubetti di panebianco allo Stilton e noci di Sorrento  
Mini vol-au-vent con gamberetti dei mari freddi e salsa aurora  
Tartellettes al caviale di lombo e olandese al limone vede  
Classiche tartine gelée con acciughe e tonno

### **Al tavolo**

### **ANTIPASTI**

#### ANTIPASTO MEDITERRANEO

Insalatina di mare tiepida con frutti, molluschi e crostacei alla Catalana  
Coriandoli di verdure marinate  
Mousse di branzino al cucchiaino

### **PRIMI PIATTI**

Saccottino piegato con speck e fiori zucca al gratin di Reggiano  
Risotto allo champagne, in alternativa alle fragole, agli asparagi, ai carciofi



### **SECONDI PIATTI**

Spinaccino di vitello  
*(carne di vitello farcita con ripieno classico)*  
Patate novelle dorate  
Roast-beef di sottofesa di manzo giovane  
*(con olio e limone di Sorrento)*  
Giardino di verdure croccanti

### **Dessert**

Sorbetto di limone verde  
*(e vodka Moscoskaja)*

### **LA TORTA**

Chantilly con giro di fragole in alternativa millefoglie farcita

### **COPPA SPUMANTE BRUT**

### **CANTINA**

**SELEZIONE DOC E MILLESIMATA DELLE NOSTRE RISERVE**

**ACQUA MINERALE NATURALE E FRIZZANTE**

### **CAFFÈ**

**I menù sono compresi di :**

- Allestimento tavoli tondi 8/10 persone con tovagliato unico di colore a scelta da catalogo
  - copriedia color avorio
  - sottopiatto in vimini
  - posate acciaio stile inglese
  - calici in vetro
- tavoli rettangolari rivestiti per buffet con copertura di ombrellone

### **Personale di servizio**

- un cameriere ogni due tavoli e mezzo
- chef professionisti e cottura dei cibi in loco
  - direttore di sala
  - addetti facchinaggio

**I nostri menu sono tutti personalizzabili**



## **Menu Frutti di Bosco**

### **APERITIVI E BEVANDE**

Cocktail Bellini pesca, Rossini fragola, Mimosa arancio  
Long-drink a base di spremute d'agrumi e frutta spremuta  
PROSECCO DI VALDOBBIADENE

### **BRINBORIONS CALDI**

Frittura milanese in leggera pastella di latte  
Cappelle di funghi, fiori e filangée di zuccina, foglie di salvia, porri, carote, anelli di cipollotti,  
melanzane  
Mini arancini di riso siciliani,  
Piccoli supplì di patate e speck  
Piccole ovoline di verdura e parmigiano

### **L'ANGOLO DEGLI APPETIZER**

Bottone di pane verde agli spinaci con composta di prugnolo selvatico  
Crostinino casereccio con fior di lardo maremmano, erbe aromatiche e mirtillo rosso  
Roulet di crêpes vegetariane  
Fiocco di crema di salmone delle Rias spagnole con uova nere  
Fiocco di tonno e Philadelphia con uova rosse  
Cubetti di panebianco allo Stilton e noci di Sorrento  
Mini vol-au-vent con gamberetti dei mari freddi e salsa aurora  
Cubetti di panenero con filettino di cervo e marmellata di ribes  
Trancetti di torte rustiche di verdura, uova e prosciutto cotto della Brianza  
Sfogliatine genovesi con stracchino e borraggine

### **IL CORNER DELL'ARTE BIANCA**

Pane cotto in forno a legna  
Pane d'Altamura, pane Carasau, pane toscano  
Grissini all'acqua: al naturale, al peperoncino e sesamo

### **IL CORNER DEL SALUMAIIO**

Crudo di Langhirano in morsa, salame campagnolo di puro suino, coppa di Parma, mortadella di Modena  
Speck tirolese, finocchiona casereccia toscana, Lardo steccato alle erbe di montagna



## IL CORNER VEGETARIANO

### **Bicchierini di crudità estive**

*Sedano con vinaigrette, puntarelle con salsa di acciughe, radicchio con salsa di soia,  
carote con salsa rosa,*

*Cetriolo con salsa di limone, cipollotti con olio vergine e sale di miniera*

### **Le nostre torte rustiche**

*Pasta sfoglia e brisée con uova e formaggio e spinaci, zucchine, cipolle, melanzane, porri,  
scalogno, peperoni, radicchio*

### **Al tavolo**

## PRIMI PIATTI

Nidi di rondine piacentini

*sottile pasta sfoglia all'uovo con prosciutto, formaggi fondente locale e funghi*

La panizza

*Risotto della Lomellina con tante verdure dell'orto saltate ai porri*

## SECONDI PIATTI

Culatello di Zibello

*La parte nobile di maialini da latte cotto al forno con una crosta di pane*

Patate a spicchio dorate e profumate al timo e rosmarino fresco

## Dessert

Sorbetto alla mela verde e calvados della Camargue

## LA TORTA

Torta diplomatica da cerimonia

*con decorazioni di frutta fresca*

Cinque Sensi Eventi - Show room Paderno Dugnano (MI) - Nuova apertura Lentate Sul Seveso (MI)

Tel / Fax +39 0299048466 Cell 338 2830677 Matteo Longo

e-mail [info@cinquesensieventi.it](mailto:info@cinquesensieventi.it) sito web [www.cinquesensieventi.it](http://www.cinquesensieventi.it) P. Iva 03013010131



## **COPPA SPUMANTE BRUT**

### **CANTINA**

**SELEZIONE DOC E MILLESIMATA DELLE NOSTRE RISERVE**

**ACQUA MINERALE NATURALE E FRIZZANTE**

### **CAFFÈ**

**I menù sono compresi di :**

- Allestimento tavoli tondi 8/10 persone con tovagliato unico di colore a scelta da catalogo
  - coprisedia color avorio
  - sottopiatto in vimini
  - posate acciaio stile inglese
    - calici in vetro
- tavoli rettangolari rivestiti per buffet con copertura di ombrellone

#### **Personale di servizio**

- un cameriere ogni due tavoli e mezzo
- chef professionisti e cottura dei cibi in loco
  - direttore di sala
  - addetti facchinaggio

**I nostri menu sono tutti personalizzabili**

## **Menu Frutti della Passione**

### **APERITIVI E BEVANDE**

Cocktail kir-royal, fragolino brut, blu caracao  
Long-drink a base di spremute d'agrumi e frutta spremuta  
Prosecco di Valdobbiadene

### **BRINBORIONS CALDI**

Frittura milanese in leggera pastella di latte  
Cappelle di funghi, fiori e filangée di zuccina, foglie di salvia, porri, carote, anelli di cipollotti,  
melanzane  
Mini arancini di riso siciliani,  
Piccoli supplì di patate e speck  
Piccole ovoline di verdura e parmigiano

### **L'ANGOLO DEGLI APPETIZER**

Bottone di pane verde agli spinaci con composta di prugnolo selvatico  
Crostino casereccio con fior di lardo maremmano, erbe aromatiche e mirtillo rosso  
Roulet di crêpes vegetariane  
Fiocco di crema di salmone delle Rias spagnole con uova nere  
Fiocco di tonno e Philadelphia con uova rosse  
Cubetti di pane bianco allo Stilton e noci di Sorrento  
Mini vol-au-vent con gamberetti dei mari freddi e salsa aurora  
Cubetti di pane nero con filettino di cervo e marmellata di ribes  
Trancetti di torte rustiche di verdura, uova e prosciutto cotto della Brianza  
Sfogliatine genovesi con stracchino e borraggine

### **IL CORNER DELL'ARTE BIANCA**

Pane cotto in forno a legna  
Pane d'Altamura, pane Carasau, pane toscano  
Grissini all'acqua: al naturale, al peperoncino e sesamo

### **IL CORNER DEL SALUMAIO**

Crudo di Langhirano in morsa, salame campagnolo di puro suino, coppa di Parma,  
mortadella di Modena  
Speck tirolese, finocchiona casereccia toscana, Lardo steccato alle erbe di montagna



## **IL CORNER VEGETARIANO**

### **Bicchierini di crudità estive**

*Sedano con vinaigrette, puntarelle con salsa di acciughe, radicchio con salsa di soia,  
carote con salsa rosa,*

*Cetriolo con salsa di limone, cipollotti con olio vergine e sale di miniera*

### **Le nostre torte rustiche**

*Pasta sfoglia e brisée con uova e formaggio e spinaci, zucchine, cipolle, melanzane, porri,  
scalogno, peperoni, radicchio*

### **Al tavolo**

## **PRIMI PIATTI**

Nidi di rondine piacentini

*sottile pasta sfoglia all'uovo con prosciutto, formaggi fondente locale e funghi*

La panizza

*Risotto della Lomellina con tante verdure dell'orto saltate ai porri*

## **SECONDI PIATTI**

Noce di vitellina

*Parte della fesa di vitello steccata allo speck cotta a basse temperature*

Patate a spicchio dorate e profumate al timo e rosmarino fresco

## **IL CORNER DEL CASARO**

Formaggi freschi

*Caprino, mozzarelline ciliegina, primo sale, ricotta sarda*

Formaggi di grotta e stagionati

*Grana in mezze forme, pecorini regionali, tome e tomini*

*serviti con selezioni di miele*



## **DESSERT**

Il sorbetto ai mandarini di Sperlonga e Mandarinetto Isolabella

## **LA TORTA**

Chantilly con giro di fragole

## **COPPA SPUMANTE BRUT**

## **CANTINA**

**SELEZIONE DOC E MILLESIMATA DELLE NOSTRE RISERVE**

**ACQUA MINERALE NATURALE E FRIZZANTE**

## **CAFFÈ**

### **I menù sono compresi di :**

- Allestimento tavoli tondi 8/10 persone con tovagliato unico di colore a scelta da catalogo
  - copriedia color avorio
  - sottopiatto in vimini
  - posate acciaio stile inglese
  - calici in vetro
- tavoli rettangolari rivestiti per buffet con copertura di ombrellone

### **Personale di servizio**

- un cameriere ogni due tavoli e mezzo
- chef professionisti e cottura dei cibi in loco
  - direttore di sala
  - addetti facchinaggio

**I nostri menu sono tutti personalizzabili**

Cinque Sensi Eventi - Show room Paderno Dugnano (MI) - Nuova apertura Lentate Sul Seveso (MI)

Tel / Fax +39 0299048466 Cell 338 2830677 Matteo Longo

e-mail [info@cinquesensieventi.it](mailto:info@cinquesensieventi.it) sito web [www.cinquesensieventi.it](http://www.cinquesensieventi.it) P. Iva 03013010131