

Buffet **CHARDONNAY**

€ 33,00

Aperitivo Alcolico e Analcolico

Quadrotti di pizza fantasia

Focaccia con pomodorini e alle olive

Tramezzini farciti carne, pesce, verdure

Torte di verdura e emmenthal

Fantasia di piccole sfoglie salate

Arancini di riso, olive all'ascolana Verdure Pastellate

Onion, Crocchette di patate bigné ripieni con mousse
di tonno pinna gialla

Quadrotti di mortadella al pistacchio

Salame campagnolo tagliato al coltello

Torta Cerimonia (Pandispagna, panna e frutta fresca)

Spumante o Moscato

Acqua, Vino*, Caffè

Menu Bimbi

€ 18,00

Piatto di Cotto e Salame

Pasta Pomodoro o Pesto

Cotoletta o Bistecca o Hamburger

Bibita

Buffet **RIBOLLA**

€ 28,00

Aperitivo Alcolico e Analcolico

Quadrotti pizza margherita, salame, cotto, verdure

Focaccia con pomodorini e alle olive

Quadrotti di mortadella al pistacchio

Salame campagnolo tagliato a coltello

Mozzarelline fiordilatte con pomodoro

Torta salata con emmenthal e cotto Praga

Quiche zucchine e scamorza alla vegetariana

Piccola parmigiana leggera con pomodoro e mozzarella

Arancini riso, olive all'ascolana, verdure pastellate

Onion, Crocchette di patate

Finger food con ananas melone e succo arancio

Acqua, Vino*, Caffè

Accettiamo tutti i tipi di pagamenti elettronici



ADV: maurocolace.it



Buffet Servito *Cerimonie*

Via Carducci, 15
20093 Cologno Monzese (MI)

www.ristoranteciak.com

info@ristoranteciak.com

[f ristoranteciaksimangia](https://www.facebook.com/ristoranteciaksimangia)

Tel. 02.27302337
338.1310599 / 338.2448330

Aperto 7 giorni su 7

Cucina aperta dalle 12.00 alle 15.00
e dalle 19.00 alle 24.00

Buffet PROSECCO

€ 40,00

Bollicine Prosecco Brut

Aperitivo analcolico

Mini arancini, mozzarelline e verdure in frittura leggera

Quadrotti di polenta Zola e speck e alla calabrese

Tagliere di salumi selezionati pregiati

Tagliere di formaggi misti con miele e marmellata

Sandwich di melanzane con pomodoro e mozzarella light

Carpaccio di Pesce Marlin con fragole di bosco

Finissima di piovra olio evo e limone

Finger food con orecchiette, pomodorini
e mozzarella di Andria

Crespelle di trevisana e scamorza affumicata

Straccetti di pollo di fattoria panati alla milanese

Frutta bellavista con ananas agrumi

Torta Cerimonia (Chantilly o Tartufata o Millefoglie)

Prosecco o Moscato

Acqua, Vino*, Caffè

Buffet CUVÉE

€ 38,00

Aperitivo con Cocktail di frutta Fresca e Prosecco Doc.

Mozzarelline di bufala con pomodorini pachino

Tagliere di salumi misti salame crespone,
Pancetta Piacentina, Prosciutto di Praga del Trentino,
prosciutto crudo di Parma 24 mesi

Voul-au-vent ai funghi, zola e speck

Torta salata ricotta e spinaci

Involtoni di bresaola della Valtellina e caprino

Bocconcini di grana padano, noci e sedano

Crespelle robiola e salmone norvegese

Bocconcini di pollo al curry

Verdure miste pastellate

Spiedini di frutta fresca

Pasticceria mignon

Acqua, Bibite, Caffè, Digestivo

Torta Cerimonia (Chantilly o Tartufata o Millefoglie)

Spumante o Moscato

Acqua, Vino*, Caffè

Buffet GRECO

€ 35,00

Aperitivo Alcolico e Analcolico

Tagliere di Affettato di Qualità con Crudo di Parma,

Salame campagnolo tagliato a coltello,

Pancetta Piacentina, Porchetta

Tagliere di Formaggi d'Alpeggio

servito con Miele e Marmellata di Frutta

Fritto del Contadino con

Olive all' ascolana

Mini arancini di riso

Verdure in Pastella

Mozzarelle panate, Crocchette e Onions

Lasagne Robiola e Salmone

Risotto FUNghi Porcini, Zafferano e Salsiccia

Sorbetto al Limone

Torta Cerimonia (Pandispagna, panna e frutta fresca)

Spumante o Moscato

Acqua, Vino*, Caffè

* a scelta tra Prosecco, Falanghina Beneventana, Chianti - 1 bottiglia ogni 4 persone - Menu validi tutti i giorni su prenotazione, minimo 10 persone