

Menù



Catering / Banqueting Events Planners

L'Azienda **Peperoncino e Miele** nasce 10 anni fa,
dopo anni di esperienze nel settore e con la voglia di condividere
la passione per il buon cibo ed il buon mangiare...

Tutto inizia dai prodotti: rigorosamente di prima scelta,
possibilmente biologici e Km zero.

La cura che mettiamo nel nostro lavoro è anche quella di reperire alimenti
quasi mai nella grossa distribuzione ma direttamente dal produttore (Piccole fattorie e
aziende agricole).

Il nostro servizio si avvale di una cucina tradizionale ma innovativa al tempo stesso
La nostra cantina ci permette ampia scelta di abbinamento con tutti i nostri menù
avendo a disposizione 500 diverse etichette.



Menù aperitivo e antipasta a Buffet

Angolo Wine Bar

Prosecco di Valdobbiadene DOCG,
Passerina IGT
Montepulciano e Falanghina in caraffa
Analcolici Frutta: Ananas, Arancia rossa, Pompelmo
Acqua Minerale Gassata e non, Bibite

Pani e Focacceria

Varietà di Grissini
Varietà di Taralli
Focaccia romana
Selezione di pani
Bruschettine con pomodori secchi e crema di mozzarella
Panzanella Toscana



Angolo del Casaro

Pecorini stagionati con Mostarde e Noci
Ciliegine di Mozzarella
Ricottine di pecora con Miele
Formaggi di media stagionatura con Marmellate
Formaggi a pasta molle con Uva e pere

Angolo delle Insalate

Carpaccio di Champignon con scaglie di Grana e Lattughino
Spinacini con Mango, piccoli germogli e senape
Orzo con Verdurine croccanti al curry
Anguria, Lattuga e Mandorle
Cous Cous al profumo d'estate

Primi piatti

Trofie con Zucchine e Mandorle
Fusilli con Pesto di Melanzane, Burrata e Pomodorini confit



Dessert al Buffet

Tiramisù
Ricciolo
Panna cotta ai mirtilli
Mousse alle Mandorle
Crema al Cioccolato

Open bar

Caffè espresso in cialde



I nostri prodotti:

Selezione di Formaggi e carne Bovina dell'Azienda agricola "Damigelli" di
Palestrina (Rm)

Tutti i prodotti ortofrutticoli sono coltivati biologicamente dall'azienda
"Marcigliana"

Selezione di salumi e carni suine: "Norcineria Cilia"



Cell: Orietta 338 3536840

Sito: www.peperoncinomeiele.it

E-Mail: peperoncinoemiele2016@gmail.com