



Catering e banqueting per feste, convegni, banchetti nuziali

## *I nostri piatti*

### Dessert



- Meravigliose torte nuziali create appositamente con i gusti, i colori, le forme e le decorazioni floreali richieste
- Coloratissime e profumate torte di frutta, anche artisticamente composte
- Bavarese alle fragole con trucioli di cioccolato bianco
- Cannolini ripieni con zabaione, crema pasticcera e cioccolato fondente
- Carrot cake
- Cassatine
- Crostate di confettura fresca
- Crostate di frutta fresca e crema pasticcera
- Fontana di cioccolato con spiedini di frutta fresca
- Meringhe
- Millefoglie con crema al limone e mascarpone
- Omelette surprise
- Parfait al caramello amaro
- Pastiera napoletana
- Rotelline di pastafrolla con crema al limone e fragole
- Sashimi e dadolata di kiwi, melone, pesca e anguria, insaporiti alla cannella con lamelle di mandorle
- Selezione di muffin e cupcake
- Semifreddo al melone e grappa
- Semifreddo al miele
- Semifreddo al Pan di Spagna e pesche
- Semifreddo al tiramisù
- Semifreddo all'amaretto e cioccolato
- Semifreddo alla mentuccia e cioccolato
- Semifreddo alla ricotta con gelatina alla frutta
- Semifreddo giamaicano all'ananas, al profumo di Curaçao
- Sformatini al cioccolato con cuore caldo e fondente
- Torta caprese con spuma di cioccolato e mandorle
- Torta con crema di pere e cioccolato fondente
- Torta di mele Granny Smith e amaretti
- Torta sbrisolona con le mandorle
- Torta soffice con ricotta e cioccolato
- Torta al Pan di Spagna, crema Chantilly e gocce di cioccolato
- Torte da credenza della tradizione piacentina
- Zeppole
- Zuppa inglese