



Catering e banqueting per feste, convegni, banchetti nuziali

## *I nostri piatti*

### Vegan corner



Anelli di pasta sfoglia ripieni ai peperoni e zucchine al forno, con dressing alla crema di latte e soia

Bicchierini di fusilli con pomodorini freschi, basilico, tofu e mentuccia

Bicchierini di hummus con crumble di pane integrale, finocchietto e pinoli

Bocconcini di sedano rapa

Bruschette con crema al peperone rosso e macedonia di verdure stagionali

Cannolini salati con zucca e carote

Cestineti di pasta fillo con macedonia di verdure alle nocciole

Cous cous con melanzane, zucchine e peperoni con riduzione di brodo vegetale e pomodoro

Crocchè al cavolfiore

Crostata con crema di melanzane

Crostini con patè di ceci e olive verdi

Crostoni alla zucca e salsa tzatziki

Crostoni di polenta con salsa al radicchio

Fagottini di pasta sfoglia ai funghi

Focaccia al miglio e pomodoro

Insalata di lenticchie e radicchio

Insalatina di valeriana e soncino con noci e prugne secche, insaporita alla senape

Involtini di melanzane ripieni con cous cous, basilico, pomodorini secchi e olive taggiasche

Involtini primavera con avocado, menta, carote e peperoni gialli, con dressing di salsa agrodolce

Melanzane al pesto di menta

Millefoglie finta con crema di ceci, fave e pane Carasau

Piadina con caviale di melanzane e peperoncini in agrodolce

Pomodorini al forno ripieni di quinoa e tofu

Praline di tofu al curry

Quadrotti di polenta saltata con le cipolle

Rollè di kebab di seitan con mousse di fagioli, funghi e rucola

Sformatino di patate viola e crema ai broccoli

Spiedini di olive, pomodorini e cipolline

Tartellette con crema di carciofi

Torta salata di melanzane e pomodorini

Torta saracena al radicchio

Vol-au-vent ai funghi