

Goditi il Natale e il
Capodanno senza
pensare alla cucina

COME PRENOTARE:

Telefonare al n. 035-6591503
oppure contattaci in Whatsapp
al numero 366-9525068
altrimenti invia una mail a:
cucina@lacucinadipeterpan.it

POSSIAMO REALIZZARE:

Menù personalizzati per persone
con intolleranze/allergie

NOME E COGNOME:

TELEFONO:

EVENTO:

Natale Capodanno

MENU' SCELTO:

Menù 1 Menù 2 Menù 3

N. PERSONE:

NOTE:



LA CUCINA DI
Peter Pan

*Il dolce natalizio in
collaborazione con
Carlo Beltrami
(vincitore di Bake Off Italia 5)*

La Cucina di Peter Pan Srl

Via C. Battisti 13, 24025 Gazzaniga (BG)

035-6591503



La Cucina di PeterPan



lacucinadipeterpan



366-9525068

MENU' 1

32€

Antipasti

Triade di mare in stuzzicanze
Insalatina capricciosa con spuma di tonno
Vol au vent con formaggi morbidi
e funghetti trifolati
Croستini con asparagi bianchi e speck
Insalatina di piovra noci e sedano
Blinis con salmone fresco e speck

Primi piatti (2 a scelta)

Terrine di pasta con radicchio e fonduta di grana
Timballo alla Norma (melanzane e bucatini)
Crespelle ai gamberi

Piatto di mezzo (1 a scelta)

Arista di cinta senese affumicata
Vitello tonnato con capperi di Pantelleria

Secondo piatto (1 a scelta)

Filetto di maialino da latte bardato, all'aceto
balsamico
Arrosto di vitello all'arancia

Contorno

Gateau di patate
Broccoletti verdi gratinati con fontina

MENU' 2

37€

Antipasti

Triade di mare in stuzzicanze
Vol au vent con formaggi morbidi
e funghetti trifolati
Croستini con asparagi bianchi e speck
Insalatina di piovra noci e sedano
Blinis con salmone fresco e speck
Tiramisù ai due salmoni (irlandese e canadese)
Gamberetti in salsa Aurora

Primi piatti (2 a scelta)

Fagottini di melanzane con mozzarella di bufala
Lasagne al ragù di cinghiale
Crespelle ai gamberi

Piatto di mezzo (1 a scelta)

Arista di cinta senese affumicata
Totani ripieni con bisque di gamberi

Secondo piatto (1 a scelta)

Fiocco di Natale con pinoli e pistacchi
Arrosto al forno con castagne

Contorno

Gateau di patate
Broccoletti verdi gratinati con fontina

MENU' 3

42€

Antipasti

Triade di mare in stuzzicanze
Vol au vent con formaggi morbidi
e funghetti trifolati
Croستini con asparagi bianchi e speck
Insalatina di piovra noci e sedano
Blinis con salmone fresco e speck
Mousse di salmone al finocchietto e pepe rosa
Gamberetti dell'artico marinati alla maracuja
Timballo gratinato con totani e capesante

Primi piatti (2 a scelta)

Sfogliata di gamberi e carciofi
Lasagne al salmone e ricciola in crosta di sfoglia
Lasagne al ragù di cinghiale

Piatto di mezzo (1 a scelta)

Misto di pesce con gamberoni salati al
pompelmo
Totani ripieni con bisque di gamberi

Secondo piatto (1 a scelta)

Filetto di manzo tartufato in crosta
Arrosto al forno con castagne

Contorno

Gateau di patate
Carotine novelle con uvetta e pinoli
Patate sabbiose al forno

DOLCI DEL LABORATORIO BAKELAB (1 a scelta)

Disco di frolla al cacao con mousse al torroncino e inserto di geleè di frutti rossi e bisquit al cacao
Disco di frolla alla vaniglia con mousse al torroncino con inserto di geleè esotica e bisquit alla vaniglia