



PROPOSTA MENÙ MATRIMONIO

COCKTAIL DI BENVENUTO

PROSECCO
VINO BIANCO TRAMINER
VINI ROSATO
SPREMUTE DI AGRUMI
COCKTAIL BELLINI
COCKTAIL APEROL SPRITZ
MANDORLE E ARACHIDI TOSTATI
UVA E FRAGOLE

ANTIPASTO A BUFFET CON ISOLE A TEMA

VARIETÀ DI DELIZIE

CANAPÈ AL GORGONZOLA CON MIELE E NOCI
CROSTINO AI PORCINI
GIRELLE DI MELANZANE RIPIENE
CRUDITÀ IN PINZIMONIO IN VASETTO MONOPORZIONE
UOVA DI QUAGLIA AL TARTUFO SU CROSTINO AL FORNO

MINI MOUSSE DI CANNELLINI CON TONNO ROSSO E PEPE ROSA
COPPA MARTINI CON MOUSSE DI PATATE E BACCALÀ CONFIT

BICCHIERINO DI COUS COUS CON VERDURE GRIGLIATE

SELEZIONE DI SALUMI

PROSCIUTTO TOSCANO ALLA MORSA
IL TAGLIERE DEI SALAMI:
TOSCANO,
FELINO
CINGHIALE

QUADRETTI DI SBRICOLONA FIORENTINA
BRUSCHETTE ALLA BRACE AL LARDO DI COLONNATA E ROSMARINO

Calamai Ricevimenti

www.enogastronomiacalamai.it



ANGOLO DEL CASARO

ITALIANI

PECORINO MAREMMANO
PECORINO AFFINATO IN VINACCE
PECORINO AL PEPERONCINO
PECORINO E PISTACCHI
CONFETTURE IN ABBINAMENTO

FRANCESI

MONDOR FRANCESE
DELICE DE BORGOGNE

QUADRETTI DI FORMAGGIO DI PIENZA AL MIELE
INTRECCIATA DI MOZZARELLA DI BUFALA CON CILIEGINI E BASILICO
BARCHETTE DI SEDANO E INDIVIA CON CREMA AL GORGONZOLA DOLCE
STRACCIATELLA AL TARTUFO NERO
RICOTTA DEL PASTORE E FRAGOLE

ANGOLO DEL FRITTO A VISTA

SERVITO IN CONI DI CARTA O BARCHETTE DI BAMBÙ

LE ZUCCHINE E I SUOI FIORI
I PEPERONI ROSSI E GIALLI
GLI ANELLI DI CIPOLLE
LE FOGLIE DI SALVIA FRESCA
GLI ARANCINI SEGRETI
LE OLIVE
I CUBETTI DI MOZZARELLA

Calamai Ricevimenti

www.enogastronomiacalamai.it



SERVITO AL TAVOLO

I PRIMI

RISOTTO CON CREMA ALLE PERE E FORMAGGIO DI FOSSA

TORTELLONI DI ZUCCHINA E BURRATA CON ERBETTE DI STAGIONE FIORI DI ZUCCA E
PANCETTA CROCCANTE

I SECONDI

CESTINI DI ARROSTO MISTO CON PATATINE ALLA GHIOTTA E ROSMARINO

MAZZETTO DI VERDURE
(CAROTE E FAGIOLINI CON OLIO AROMATIZZATO AL BASILICO)

MENÙ BAMBINO

PASTA AL POMODORO
POLLO E PATATINE FRITTE
BIBITE

LA CANTINA

VINO ROSSO "FATTORIA DI TRAVALLE"
BIANCO CHARDONNAY "VILLA VESCOVILE"
ACQUA MINERALE

ANGOLO DEL PANE

ASSORTIMENTO DI PANE
FOCACCIA LIGURE
SCHIACCIATA ALL'OLIO
BOCCONCINI DI PANE SPECIALE

IL BUFFET DEI DOLCI

TORTA DI MATRIMONIO A SCELTA
(MONO PIANO)
PASTICCERIA MIGNON
MOSCATO ANTICO BORGO

MOSAICO DI FRUTTA DI STAGIONE



OPEN BAR

AMARI E DISTILLATI
CAFFÈ ESPRESSO

SERVIZIO E ALLESTIMENTO COMPRESO

- PERSONALE : 1 CAMERIERE OGNI 15 PERSONE IN GIACCA COREANA O CAMICIA E CRAVATTA
- TOVAGLIATO A SCELTA (30 COLORI DISPONIBILI)
- PIATTI E SOTTOPIATTI (A SCELTA):BIANCO LISCIO, BIANCO QUADRATO, BIANCO DECORATO
- BICCHIERI : IN CRISTALLO A SCELTA
- POSATERIA (A SCELTA): STILE MODERNO , STILE CLASSICO ECC...
- TAVOLI TONDI PER LA CENA
- SEDIE TONET CON RIVESTIMENTO IN TESSUTO A SCELTA O CHIAVARINA BIANCA
- ALLESTIMENTO BUFFET PER APERITIVO / ANTIPASTO
- SEDUTE PER APERITIVO IN RATTAN BIANCO (POLTRONCINE E PUFF) 50%

I PRODOTTI UTILIZZATI DI PRIMA SCELTA ED ECCELLENTE QUALITÀ, SONO LA BASE DELLA NOSTRA CUCINA, IL RAPPORTO QUALITÀ -PREZZO DA VALORE AL NOSTRO SERVIZIO DI RISTORAZIONE, BASATO SU RICETTE TIPICHE TOSCANE E UN SERVIZIO IMPECCABILE SEMPRE ATTENTO AI PARTICOLARI.

"
"

ALLESTIMENTI EXTRA

- DIVANO BIANCO IN RATTAN
- POLTRONA BIANCA IN RATTAN
- BICCHIERI STILE VINTAGE SFACCETTATI
- SOTTOPIATTO TIPO LUSO DIAMOND
- MENU PERSONALIZZATO
- DECORAZIONE TOVAGLIATO CON NASTRO E FIOCCO A SCELTA
- CENTROTAVOLA LIGHT: VASI E LANTERNE CON CANDELE
- CENTROTAVOLA COMPOSIZIONE FIORI
- CENTROTAVOLA CANDELABRO + COMPOSIZIONE FIORI

Calamai Ricevimenti
www.enogastronomiacalamai.it



LE NOSTRE ALTERNATIVE

GLI ANTIPASTI

INSALATA DI MOZZARELLINE CON POMODORINI SECCHI E OLIVE
UOVA DI QUAGLIA AL TARTUFO
BURRATINE MONOPORZIONE CON TARTUFO NERO E SPECK
CROSTINO AL PATÉ TOSCANO
BOCCONCINI CALDI DI TORTE SALATE
SALAME FELINO CON CREMA AI FICHI
CROSTONCINI CON CREMA DI OLIVE
BAGUETTE AI PORCINI
BRUSCHETTINE CON JULIENNE DI PORRI E SCAGLIE DI PECORINO DI GROTTA
TAGLIATA DI POMODORI CON FIOCCHI DI FORMAGGIO E ERBA CIPOLLINA
POLPETTINE DI CARNE E VERDURINE
PARMIGIANO FRITTO
COCCOLI E SQUACCHERONE
MONO PORZIONI DI COUS COUS ALLE GRIGLIATE
RUSTICI DI SFOGLIA ARROSTITI
BURRATINE DI ALTAMURA SU FOGLIE DI RADICCHIO ROSSO
SFORLMATINO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA
MOUSSE DI CANNELLINI AL TONNO FRESCO
SORBETTO AL MELONE CON JULIENNE DI PROSCIUTTO
INTRECCIATA DI MOZZARELLA DI BUFALA CON CAPPERI DI SALINA

BON BON DI ZUCCHINE E GAMBERI
COPPA MARTINI CON MOUSSE DI PATATE E BACCALÀ CONFIT
TARTINE DI CAVIALE
INSALATINA DI POLPO TIEPIDO AL PREZZEMOLO
INSALATINA TIEPIDA CON SEPIE E JULIENNE DI VERDURE
SPIEDINO DI GAMBERETTI AL BRANDY SU VELLUTATA DI CANNELLINI
TARTARE DI TONNO AL SESAMO E VERDURE

ANGOLO CRUDITÈ DI MARE

Calamai Ricevimenti

www.enogastronomiacalamai.it



I PRIMI

GARGANELLI ALL'UOVO CON RAGÙ D' ANATRA
PACCHERI AL RAGÙ DI CINGHIALE ALLA TOSCANA
TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI
TORTELLI DI PATATE MUGELLANO AI FUNGHI PORCINI
TORTELLI DI PATATE FATTI A MANO CON RAGÙ DEL CORTILE
TORTELLONI DI ZUCCHINA E BURRATA CON CREMA DI ERBETTE DI STAGIONE, FIORI DI ZUCCA
E PANCETTA CROCCANTE
TORTELLI RIPIENI DI ZUCCA E NOCI CON RICCIOLI VEGETALI DI MELANZANE E ZUCCHINE AL
TIMO
TORTELLI RIPIENI DI FUNGHI PORCINI SALTATI AL FUOCO CON BURRO E SALVIA
CROCCANTE.
CRESPELLE ALLE PUNTINE DI ASPARAGI CON SUGO ALLA FIORENTINA
CRESPELLE DI BOSCO AI FUNGHI PORCINI ALLA FIORENTINA
MALTAGLIATI DI PASTA FRESCA AL RAGÙ DI CINTA SENESE
PAPPARDELLE FRESCHE SULLA LEPRE
RAVIOLI APERTI DI RICOTTA E CANNELLA CON SALVIA PANCETTA E PINOLI SALTATI
RISOTTO AL RADICCHIO TREVIGIANO E NOCI CON GOCCE AL GORGONZOLA BIANCO
RISOTTO SALTATO AL FUOCO CON LO CHAMPAGNE
RISOTTO CON ZUCCHINE E I SUOI FIORI E POLLINE DI ZAFFERANO
RISOTTO CON CARCIOFINI CROCCANTI E PROSCIUTTO
RISOTTO DI VERDURE ESTIVE AL CASTELMAGNO
RISOTTO CON ANELLI DI PORRO E CAMEMBERT
RISOTTO CON CREMA ALLE PERE E FORMAGGIO DI FOSSA
RISOTTINO AI FUNGHI, PORCINI O TARTUFO

RISOTTO CON GAMBERETTI E ZUCCHINE
PACCHERI DI GRAGNANO AI FRUTTI DI MARE
MEZZE MANICHE CON RAGÙ DI BRANZINO CON CREMA DI PORRI E BACCALÀ
MALTAGLIATI DI PASTA FRESCA AGLI SCAMPI E BOTTARGA
TORTELLONI DI BRANZINO CON POMODORINI DATTERINO FIORI DI ZUCCA E GAMBERETTI
GNOCCHETTI DI PATATE CON SALSA ALLA LIVORNESE E SCAMPI

Calamai Ricevimenti

www.enogastronomiacalamai.it



I SECONDI

VITELLA AL LATTE CON CREMA DI NOCI
FAGOTTINI DI VITELLA CON CARCIOFI ALLA MAGGIORANA E FONTINA VALDOSTANA
GRAN PEZZO DI MANZO AL DRAGONCELLO E FANTASIA DI VERDURE ALLA GRIGLIA
TAGLIATA DI MANZO CHIANINO CON SCAGLIE DI FOSSA E INSALATINA VERDE
VITELLA DI LATTE IN PORCHETTA
FAGOTTINO DI VITELLA AI FUNGHI PORCINI CON PATATE E RADICCHI DI CAMPO
CESTINI DI ARROSTO MISTO CON PATATINE ALLA GHIOTTA E ROSMARINO
MEDAGLIONE DI CINTA SENESE
TAGLIATA DI POLLO CON VELLUTATA DI ASPARAGI E RUCOLA CROCCANTE
ARROSTO DI ARISTA AL LATTE IN TEGAME CON LE PRUGNE
BISTECCHINE DI MAIALE CON OLIVE NERE E SEMI DI FINOCCHIO SELVATICO
CONTROFILETTO AL V. SANTO
PETTO D'ANATRA AL BRUNELLO DI MONTALCINO
BISTECCA FIORENTINA ALLA BRACE
FILETTO DI SUINO CON IMPANATURA DI ERBE AROMATICHE ALLE NOCI
MAIALINO IN CROSTA CROCCANTE ALLE ERBETTE DI CAMPO
ARISTA RIPIENA ALLE PRUGNE O CARCIOFI
PROSCIUTTO ARROSTO IN BELLA VISTA

FILETTO DI PESCATRICE ALL'ISOLANA
SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI CON PROFUMO DI ERBETTE AROMATICHE
CARTOCCIO DI SPADA CON VERDURE AL VAPORE
FRITTURA MISTA DI PESCE
CATALANA DI PESCE CON VERDURA E FRUTTA DI STAGIONE

Calamai Ricevimenti

www.enogastronomiacalamai.it



ISOLE EXTRA
DA POTER INTEGRARE AL BUFFET:

ISOLA DELLE BIRRE

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE E TEDESCHE
CON ABBINAMENTO
MINI HOT - DOG,
MINI - HAMBURGER
E ALTRE SORPRESE GRIGLIATE E FRITTE

ISOLA DEL RUM ,CIOCCOLATO E SIGARI

UN TAVOLO ALLESTITO A TEMA
CON UNA DEGUSTAZIONE DI ALCUNE VARIETÀ DI RUM AGRICOLO
CON SIGARI IN ABBINAMENTO
PRALINE E BICCHIERINI DI CIOCCOLATO ARTIGIANALE
FONTANA DI CIOCCOLATO CON SPIEDINI DI FRUTTA

ISOLA DEI DOLCI

TORTA DI MATRIMONIO A PIANI
GRAN BUFFET DI PASTICCERIA MIGNON,
SORBETTI
VARIETÀ DI MINI MOUSSE
VARIETÀ DI TORTE IN ALZATE IN CERAMICA
SPIEDINI DI FRUTTA DI STAGIONE SU FONTANA DI CIOCCOLATO



ANGOLO DEI CANTUCCI DI PRATO

DEGUSTAZIONE DI 5 TIPOLOGIE DI CANTUCCI
(PISTACCHIO, AL CIOCCOLATO, SCORZE DI ARANCIA, MANDORLE, FRUTTA CANDITA)
CON IN ABBINAMENTO VIN SANTO SERVITO IN MINI GOTTINI

ISOLA DEL GELATO

CARRETTO DEL GELATO CON 5 GUSTI A SCELTA

ANGOLO DELLO ZUCCHERO FILATO

CARRETTO DELLO ZUCCHERO FILATO
E PALLONCINI COLORATI

L'ISOLA DELLO CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
SERVITO IN PORTA BOTTIGLIE CON PIEDISTALLO DA TERRA E GHIACCIO
CON
FRAGOLE DECORATE
E
OSTRICHE

L'ISOLA DEI CARPACCI

CARPACCIO DI SPADA CON INSALATINA GENTILE E PINOLI AL PEPE BIANCO
CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO CON POMODORO PACHINO E SALE ROSA.
CARPACCIO D'ANGUS SPEZIATO CON RUCOLA E SCAGLIE DI FOSSA
PETTO D'OCA AFFUMICATO CON CROSTINO AI CINQUE CEREALI.
CARPACCIO DI MELANZANE E ZUCCHINE MARINATE ALLA MENTA.

L'ISOLA DEI GOURMET

PROSCIUTTO DI CINTA SENESE
E SPECIALITÀ DI CINTA SENESE
O
PROSCIUTTO PATA NEGRA DI BELOTA 36 MESI "SPAGNOLO"
E SPECIALITÀ DI PATA NEGRA



ANGOLO DELLE ZUPPE

*CREMA DI FAGIOLI ZOLFINI ALLA CONTADINA CON CUBETTI DI PANE CROCCANTE
RIBOLLITA ALLA FIORENTINA
ZUPPA DI PORRI E PATATE AL TARTUFO
VELLUTATA DI ZUCCA CON SCAGLIE DI FORMAGGIO DI FOSSA*

ANGOLO FINGER FOOD

*VELLUTATA DI VERDURE CON CIALDA DI PARMIGIANO E VELA D'INTEGRALE
BICCHIERINO CON CREMA DI BROCCOLI CAPRINO E CONI DI SPECK
MONO PORZIONE DI POMODORI GIALLI DI CAPACCIO CON BACCALÀ FRITTO
MOUSSE DI CANNELLINI CON TONNO E PEPE ROSA
BICCHIERINO DI STRACCIATELLA DI BUFALA E TARTUFO NERO
BICCHIERINO CON POMODORINI ALLA LIVORNESE E POLPETTINE DI SEDANO
BICCHIERINO DI COUS COUS CON VERDURINE GRIGLIATE AL PROFUMO DI MENTA*

ANGOLO DEL SUSHI

*ANGOLO DEDICATO ALLA CUCINA GIAPPONESE DI ALTISSIMA QUALITÀ CON SUSHI E SASHIMI
INVOLTINI DI RISO CON DAIKON E CAROTE
TEMPURA DI VERDURE E PESCE
SALSA WASABI E GINGER
IL TUTTO ACCOMPAGNATO DA BICCHIERINI DI SAKÈ*



ANGOLO AMERICAN BAR

(SERVIZIO EFFETTUATO CON BAR-MAN PROFESSIONISTI.)

BEVUTE ILLIMITATE

COCKTAIL :

CUBA LIBRE, CAIPIROSKA, CAIPIRINHA, GIN-LEMON, GIN-TONIC, MOJITO, NEGRONI, COSMOPOLITAN, VODKA LEMON E TANTI ALTRI

DEGUSTAZIONE DI DISTILLATI:

WHISKY, COGNAC, GRAPPE ED ACQUAVITI



FATTO CON BANCONI LUMINOSI

Calamai Ricevimenti
www.enogastronomiacalamai.it