



PAUSA BUSINESS

CATERING EDITION

Carpaccio di tonno con riduzione agli agrumi

Carpaccio di fassona con olio al basilico

Diversi tipi di focacce gourmet

Bruschette tre versioni: con cipolla caramellata, con stracciatella e classica

Mini porzioni di torta salata con verdure di stagione

Primo piatto freddo di Chef Katia

Acqua (1 bottiglia ogni 4 persone)

32 EURO A PERSONA CON
ALLESTIMENTO DELLA SALA E MISE EN PLACE

Minimo 25 persone

Supplemento di 10 euro a persona

Allestimento della sala con personale e chef presenti per il servizio e un drink a scelta tra: calice di prosecco - calice di vino rosso/bianco - analcolico fruttato