



HOTEL CAPARENA & WELLNESS CLUB



TAORMINA

Proposta menu n° 1

Aperitivi guarniti con finger food – serviti a buffet

Flûte di prosecco, cocktails alcolici ed analcolici alla frutta, succhi d'arancia, ananas, pompelmo, acque minerali, tartine al salmone, sandwich al pesce spada, sandwich al crudo di Parma e con mousse di formaggio, arancini mignon assortiti, mozzarelline in carrozza, cornetti di bresaola e robiola, pomodorini ripieni al formaggio, tommini fritti, verdure in pastella, cozze gratinate, frittura di pesce in coppo, tagliere dei formaggi con miele e confetture

...

Cannolo di pesce spada con battuto di tonno in salsa di agrumi

...

Raviolotti al baccalà con patate, olive, capperi e battuto di pomodoro

...

Risotto con radicchio, pancetta e caciotta affumicata

...

Filetto di ricciola su ratatouille di verdure con salsa ai frutti di mare

...

Semifreddo agli agrumi di Sicilia

...

Torta nuziale

Selezione di vini dalla nostra cantina

Acqua minerale – Soft drinks

Spumante

Caffè e digestivi



HOTEL CAPARENA & WELLNESS CLUB



TAORMINA

Proposta menu n° 2

Aperitivi guarniti con finger food – serviti a buffet

Flûte di prosecco, cocktails alcolici ed analcolici alla frutta, succhi d'arancia, ananas, pompelmo, acque minerali, tartine al salmone, sandwich al pesce spada, sandwich al crudo di Parma e con mousse di formaggio, arancini mignon assortiti, mozzarelline in carrozza, cornetti di bresaola e robiola, pomodorini ripieni al formaggio, tomini fritti, verdure in pastella, cozze gratinate, frittura di pesce in coppo, tagliere dei formaggi con miele e confetture

...

Trinacria terrina polpo, alici marinate e tonno affumicato

...

Ravioli di burrata con guazzetto di frutti di mare

...

Paccheri di Gragnano con scalora, pinoli, pomodoro e crema di primo sale

...

Salmone con ragù di calamari, asparagi e patate arrosto

...

Semifreddo al limone Femminello IGP

...

Torta nuziale

Selezione di vini dalla nostra cantina

Acqua minerale – Soft drinks

Spumante

Caffè e digestivi



HOTEL CAPARENA & WELLNESS CLUB



TAORMINA

Proposta menu n° 3

Aperitivi guarniti con finger food – serviti a buffet

Flûte di prosecco, cocktails alcolici ed analcolici alla frutta, succhi d'arancia, ananas, pompelmo, acque minerali, tartine al salmone, sandwich al pesce spada, sandwich al crudo di Parma e con mousse di formaggio, arancini mignon assortiti, mozzarelline in carrozza, cornetti di bresaola e robiola, pomodorini ripieni al formaggio, tomini fritti, verdure in pastella, cozze gratinate, frittura di pesce in coppo, tagliere dei formaggi con miele e confetture

...

Salmone marinato al ginger e pernot con crema cotta al cocco

...

Ravioli alla borragine con vongole, cozze e gamberi rosa

...

Risotto al prosecco mantecato con formaggio di capra, pistacchi e rucola

...

Branzino "d'amo" al lemon grass, patate in cremolada e pomodorini gialli

...

Torta nuziale

Buffet di dessert

Selezione di vini dalla nostra cantina

Acqua minerale – Soft drinks

Spumante

Caffè e digestivi



HOTEL CAPARENA & WELLNESS CLUB



TAORMINA

Proposta menu n° 4

Aperitivi guarniti con finger food – serviti a buffet

Flûte di prosecco, cocktails alcolici ed analcolici alla frutta, succhi d'arancia, ananas, pompelmo, acque minerali, tartine al salmone, sandwich al pesce spada, sandwich al crudo di Parma e con mousse di formaggio, arancini mignon assortiti, mozzarelline in carrozza, cornetti di bresaola e robiola, pomodorini ripieni al formaggio, tomini fritti, verdure in pastella, cozze gratinate, frittura di pesce in coppo, tagliere dei formaggi con miele e confetture

...

Misto di molluschi con ortaggi e schiuma di peperoni all'olio di frantoio

...

Rettangoli artigianali alla cernia con capperi, olive e ciliegino

...

Risotto cacio e pepe con mostarda di cedro

...

Dentice della pesca locale al sale con salsa Bonassisi

...

Torta nuziale

Buffet di dessert

Selezione di vini dalla nostra cantina

Acqua minerale – Soft drinks

Spumante

Caffè e digestivi



HOTEL CAPARENA & WELLNESS CLUB



TAORMINA

Proposta menu n° 5

Aperitivi guarniti con finger food – serviti a buffet

Flûte di prosecco, cocktails alcolici ed analcolici alla frutta, succhi d'arancia, ananas, pompelmo, acque minerali, tartine al salmone, sandwich al pesce spada, sandwich al crudo di Parma e con mousse di formaggio, arancini mignon assortiti, mozzarelline in carrozza, cornetti di bresaola e robiola, pomodorini ripieni al formaggio, tomini fritti, verdure in pastella, cozze gratinate, frittura di pesce in coppo, tagliere dei formaggi con miele e confetture

...

Gamberone rosso al sale di Maldon con frutto della passione allo zenzero

...

Triangoli al pesce spada alla Messinese

...

Risotto con crema di zucchine alle mandorle e tartare di vitello al rosmarino

...

Timballo di spigola al pane perduto con gamberi e battuto di pomodoro all'aglio nero

...

Torta nuziale

Buffet di dessert

Selezione di vini dalla nostra cantina

Acqua minerale – Soft drinks

Spumante

Caffè e digestivi



HOTEL CAPARENA & WELLNESS CLUB



TAORMINA

Proposta menu n° 6

Aperitivi guarniti con finger food – serviti a buffet

Flûte di prosecco, cocktails alcolici ed analcolici alla frutta, succhi d'arancia, ananas, pompelmo, acque minerali, tartine al salmone, sandwich al pesce spada, sandwich al crudo di Parma e con mousse di formaggio, arancini mignon assortiti, mozzarelline in carrozza, cornetti di bresaola e robiola, pomodorini ripieni al formaggio, tomini fritti, verdure in pastella, cozze gratinate, frittura di pesce in coppo, tagliere dei formaggi con miele e confetture

...

Bresaola di mare con melone. Mozzarella di bufala e pomodoro pestato

...

Cannoli di semola alla ricotta di capra con gamberi di Mazara, zucchine in fiore e vellutata di crostacei

...

Fregola sarda con ragù di ortaggi, pancetta e parmigiano reggiano

...

Scaloppa di pesce spada con panure di frutti secchi e sformato di patate con peperoni dolci

...

Torta nuziale

Buffet di dessert

Selezione di vini dalla nostra cantina

Acqua minerale – Soft drinks

Spumante

Caffè e digestivi



HOTEL CAPARENA & WELLNESS CLUB



TAORMINA

Proposta menu n° 7

Aperitivi guarniti con finger food – serviti a buffet

Flûte di prosecco, cocktails alcolici ed analcolici alla frutta, succhi d'arancia, ananas, pompelmo, acque minerali, tartine al salmone, sandwich al pesce spada, sandwich al crudo di Parma e con mousse di formaggio, arancini mignon assortiti, mozzarelline in carrozza, cornetti di bresaola e robiola, pomodorini ripieni al formaggio, tomini fritti, verdure in pastella, cozze gratinate, frittura di pesce in coppo, tagliere dei formaggi con miele e confetture

...

Cocktail di crostacei in coppa con valeriana, agrumi e salsa di limone

...

Panzerotti ricotta e spinaci con ragù di vitello bianco

...

Risotto con scalora, calamari, pomodori e fonduta di cacio ai pinoli

...

Fagottino di branzino al pane perso con battuto di pomodoro

...

Torta nuziale

Buffet di dessert

Selezione di vini dalla nostra cantina

Acqua minerale – Soft drinks

Spumante

Caffè e digestivi



HOTEL CAPARENA & WELLNESS CLUB



TAORMINA

PROPOSTA n° 8

Aperitivi guarniti con finger food – serviti a buffet

Flûte di prosecco, cocktails alcolici ed analcolici alla frutta, succhi d'arancia, ananas, pompelmo, acque minerali, tartine al salmone, sandwich al pesce spada, sandwich al crudo di Parma e con mousse di formaggio, arancini mignon assortiti, mozzarelline in carrozza, cornetti di bresaola e robiola, pomodorini ripieni al formaggio, tomini fritti, verdure in pastella, cozze gratinate, frittura di pesce in coppo, tagliere dei formaggi con miele e confetture

Antipasti

Acciughe all'ammiraglia

Aspic di polpo di scoglio con olive nere e ciliegino

Ostriche Fine de Claire con granita di limone allo zenzero

Petali di pesce spada affumicato con olio e limone

Salmone marinato al ginger e pernot con crema cotta al cocco

Tartare di gambero rosa e rosso con caponata in crudità

Bresaola punta d'anca con scaglie di formaggio e rucola

Burrata d'Andria con confettura di ciliegie e pane tostato

Parmigiana di melanzane, mozzarella e pomodoro fresco

Salumi tipici di Sicilia tagliati al coltello con pane casereccio e crudità

Caponata

Primi piatti serviti al tavolo

Ravioli di burrata con guazzetto di frutti di mare ed origano

Risotto al prosecco mantecato con formaggio di capra, pistacchi e rucola

Secondo piatto servito al tavolo

Filetto di ricciola su ratatuille di verdure con salsa ai frutti di mare

Torta Nuziale

Buffet di dolci e frutta.

(Cascata di frutta, macedonia di frutta fresca, pasticceria mignon, semifreddi dello Chef, babà mignon, crostate alla frutta, cassata siciliana, profiterole, geli di frutta, tiramisù, torta al limone)

Acque minerali

Selezione di vini dalla nostra cantina

Spumante

Caffè e Digestivi

Ci vi



HOTEL CAPARENA & WELLNESS CLUB



TAORMINA

PROPOSTA n° 9

Aperitivi con finger food ed antipasti - serviti a buffet

Flûte di prosecco, cocktails alcolici ed analcolici alla frutta, succhi d'arancia, ananas, pompelmo, acque minerali, tartine al salmone, sandwiches al pesce spada, sandwiches al crudo di Parma e con mousse di formaggio, arancini mignon assortiti, mozzarelline in carrozza, cornetti di bresaola e robiola, pomodorini ripieni al formaggio, tomini fritti, verdure in pastella, gamberetti in tempura, cozze gratinate, frittura di pesce in coppo, tagliere dei formaggi, miele e confetture.

Antipasti

Battuto di salmone alle fragole con mousse di robiola
Crespella di semola con melanzane e mozzarella di bufala su crema di pomodoro e basilico
Branzino marinato al the verde, mango, cipolla e quenelle di pecorino ai pinoli
Gamberi rosa in salsa aurora, arance e lattuga
Insalata di molluschi dello Jonio con olio a limone
Caprese, acciughe e cucunci
Frittatina con cipolle
Funghi in farcia di pane casereccio e pecorini Siciliano
Insalata mista dell'orto
Verdure grigliate

Primi piatti serviti al tavolo

Bauletti alla mediterranea con ciliegino, pesce spada e mentuccia
Risotto al pesto di broccoletti, parmigiano e nero dei Nebrodi

Secondo piatto servito al tavolo

Turbante di branzino con gambero rosa alla menta, sedano croccante e crema di piselli

Torta Nuziale

Buffet di dolci e frutta.

(Cascata di frutta, macedonia di frutta fresca, pasticceria mignon, semifreddi dello Chef, savarin, crostate alla frutta, cassata siciliana, profiteroles, geli di frutta, tiramisù, torte varie, mousse, bavarese)

Acque minerali

Selezione di vini dalla nostra cantina

Spumante

Caffè e Digestivi