



Buffet di stuzzichini:

- Bignè salati con cremoso di Fiemme alle erbe
- Cialda di polenta con mousse al salmone
- Tonno crudo al coltello su crostino e mayonese al wasabi
- Salmone in Bellavista
- Ostriche al limone
- Cernia lessata con mayonese
- Salmone affumicato su crostino con burro al limone
- Frolla salata alla menta, calendula e timo
- Crema brulè salata con pop-corn al ginepro
- "Formae" Valfiemme con mostarda ai peperoni
- Pressknodel con cappuccio rosso
- Tartare di "limousine" al sesamò nero e mayonese al rafano
- Gamberetti su purè di lenticchie
- Caprese scomposta con ciliegino confit
- Paté di cosciotto al papavero
- Quinoa con verdure e sfilacciato di "limousine"
- Champignon fritti
- Salvia pastellata
- Tartufi di ricotta aromatizzati
- Tartare di tonno con cous-cous e mayonese al midollo
- Frittatine di gamberi e zucchine
- Anelli di cipolla fritti
- Raclette di formaggio Valfiemme

Menu *Il Paion*

Al buffet seguiranno le seguenti portate calde:

- Crema di sedano rapa
- Risotto con bisque di gamberi
- Polpettine con purè di piselli
- Agnello intero sullo spiedo a legna con polenta di Storo

All'evento saranno presenti le due aziende locali Maso dello Speck con i suoi salumi e il Caseificio di Cavalese con i suoi formaggi

Per concludere verrà servita una panna cotta al cirmolo con gelatina all'albicocca e mousse allo yogurt con coulis di lamponi

La serata sarà accompagnata dai vini della cantina Maso Ciamberlain, il primo calice di vino bianco sarà offerto come aperitivo di benvenuto