



Rifugio Paion

BUFFET

- **Ostriche al limone**
- **Gamberi in tempura di riso con salsa thai**
- **Salmone marinato con frutti di bosco su crostino al limone**
- **Tonno rosso al coltello con maionese al wasabi**
- **Tartare di limousine Maso Ciamberlain con avocado**
- **Farinata di ceci con mousse di Formaggio Saporito all'erbette**
 - **Tartufini di ricotta aromatizzati**
 - **Pressknödel con mostarda di cipolle**
- **Salvia, anelli di cipolla e zucchine pastellati**
- **Panna cotta salata al Trentingrana con coulis di pomodori datterino e basilico**
 - **Puzzone di Moena con uva e noci**
- **Sfogliatine con formaggio fresco e verdure**
 - **Frollini salati alla canapa Biohemp e rosmarino con Hummus di barbabietola**
- **Barchetta di indivia belga con salsa tonnata**
 - **Caprese al cucchiaino**
 - **Champignon Fritti**

PORTATE CALDE

- **Crema di pane di segale con speck croccante**
- **Risotto allo Spumante Maso Ciamberlain**
- **Polpettine vegetariane su purè di piselli**
- **Mini Burger di Limousine Maso Ciamberlain**
- **Raclette di formaggio 'Saporito di Predazzo' e patate novelle**

Dalle nostre griglie in terrazza verranno servite pietanze di carne e di pesce

DOLCI

- **Cheesecake ai mirtili**
- **Sorbetto al sambuco**
- **Brownies alla canapa Biohemp**

All'evento saranno presenti le due aziende locali Maso dello Speck e Caseificio Sociale di Predazzo con i loro prodotti

Musica con Infinity DJ

