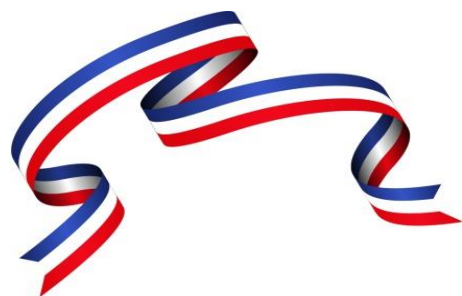


Organizzazione a cura di:



## **CENA DEGLI AVVOCATI DEL 23 SETTEMBRE 2022**

*presso l'Imbarcadero del Castello Estense*

*con aperitivo a buffet nel Cortile del Castello*

Servizio Catering a cura del Ristorante "Gli Artigianali"

### **Menù**

#### **Buffet**

*Salumi misti con pinzini, piadina e focaccia*

*Torta salata*

*Panettone gastronomico*

*Angolo del casaro con formaggi mozzarella e confettura*

*Spiedini di caprese*

*Angolo del norcino con roast-beef, vitello tonnato e polpette miste*

*Tramezzini misti e mini burger*

*Angolo del finger food con cous cous, riso venere, pinzimonio, frittini misti*

*Bignè e crostatine*

#### **Primi piatti**

*Risotto alla zucca con polvere di salama da sugo*

#### **Secondi**

*Brasato al Barbera accompagnato con purea di patate*

#### **Dessert**

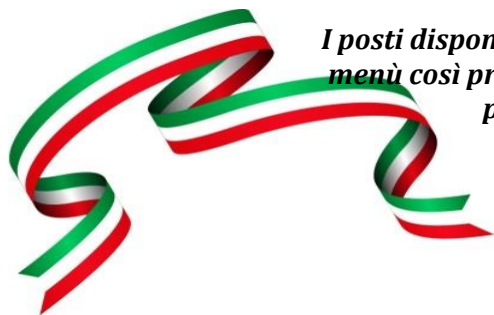
*Sfogliatina alle mele con crema chantilly alla cannella*

#### **Bevande**

*Vino bianco e rosso, Acqua, Caffè e Amari*

**Si precisa che le prenotazioni andranno confermate c/o la Segreteria dell'Ordine entro martedì 13 settembre.**

**I posti disponibili per la partecipazione alla serata sono n. 100 e il menù così proposto dal Ristorante "Gli Artigianali" è di € 50,00 a persona.**



*Gli Artigianali*

Con il Patrocinio di:

