



MENÙ DA CHEF

CHEESE BUFFET

Ingredienti per 4 persone

BAGEL CON MELANZANE, FONTALPE FERRARI E SALSA CARBONARA AL GRANMIX AL PECORINO FERRARI

bagel
melanzane lunghe 2
3 tuorli
olio extravergine di oliva
guanciale 1 fetta spessa o a cubetti
Fontalpe 1 confezione
GranMix Pecorino Ferrari 1 confezione
pepe

COUS COUS CON FICHI SECCHI, DATTERI, TILSIT FERRARI E NOCI BRASILIANE

210 g di cous cous di grano duro integrale
stecca di cannella
Tilsit Ferrari 1 confezione
50 g di noci brasiliane
70 g di datteri denocciolati
70 g di fichi secchi
olio extravergine di oliva
burro
timo fresco
sale
pepe

LAMINGTONS

1 pan di Spagna da 200 g
450 g di zucchero a velo

90 g di cacao amaro in polvere
60 ml di latte
burro
cocco grattugiato

POPCORN AL GRANMIX CLASSICO FERRARI E ROSMARINO

popcorn per microonde salati
Granmix Classico Ferrari
rosmarino fresco

FORMAGGI PER IL BUFFET

Parmigiano Reggiano 22 mesi Cuor di Forma Ferrari
Grana Padano Cuor di Forma Ferrari
Emalpino Ferrari - Emmental bavarese
Fontalpe Ferrari
Tilsit Ferrari

BEVANDE

Martini
Lambrusco di Sorbara
Erbaluce di Caluso

PER LE ACQUE AROMATIZZATE

Rosmarino
Menta
Lime
Limoni

Arance
Ginger
Mirtilli

PER ACCOMPAGNARE

Pane con semi vari

Grissini artigianali

Uva

Carote

E qualunque verdura o frutta vogliate accompagnare ai vostri formaggi, purché di stagione.