

GOURMET

IL BUFFET POMERIDIANO

DINAMICO, INFORMALE ED ELEGANTE PER LA TUA CERIMONIA
(Minimo 25 ospiti adulti)

IN FINGERFOOD

Vitello tonnato tradizionale
Battuta di fassone secondo stagione
Tartare di tonno e Guacamole
Salmone marinato, pera e salsa yogurt

CALDI E FRITTI

Fiori di zuccina in pastella
Suppli di riso
Petali di Tropea in tempura
Fritturina di totani
Gamberi in tempura +2

SCEGLI UN PRIMO PIATTO

- Strozzapreti, gamberi, pancetta e olive
- Risotto al Castelmagno e nocciola gentile
- Agnolotti Langaroli, Pancetta e Rosmarino
- Calamarata "Sapore di Mare" con calamari, gamberi, cozze, vongole. +4

A BUFFET

Corolle in brisée
Sfogliatelle napoletane salate
Prosciutto crudo al coltello
Focaccia Doppio Crunch
Salsiccia siciliana dolce e piccante
Provola silana e toma di Langa
Trecione di bufala al trancio in sala
Pane, Grissini e Sfogliatine.

A FINE PASTO

Sorbetto al limone con frutti rossi.
Torta Classica by Chef Katia.
Caffè.
47 euro

DELICIOUS

A BUFFET

Corolle in brisée
Sfogliatelle napoletane
Croissant ai cereali e prosciutto di Parma
Salsiccia siciliana dolce e piccante
Provola silana e toma di Langa
Bocconcini di bufala campana
Focaccia Doppio Crunch
all'EVO e San Marzano
Pane, Grissini e Sfogliatine

CALDI E FRITTI

Crocché di Patate
Suppli di Riso
Petali di Tropea in tempura
Frittura di totani +2

SCEGLI UN PRIMO PIATTO

- Risotto allo zafferano e provola
- Pansotti di asparaggi al burro e timo
- Fusillone al pesce spada, datterino, menta e melanzane. +3

A FINE PASTO

Sorbetto al limone.
Torta Classica by Chef Katia.
Caffè.
39 euro

SMART

A BUFFET

Corolle in brisée
Sfogliatelle Napoletane
Croissant ai cereali e prosciutto di Parma
Salsiccia siciliana dolce e piccante
Provola silana e toma di Langa
Focaccia Doppio Crunch
all'EVO e San Marzano
Pane, Grissini e Sfogliatine

CALDI E FRITTI

Crocché di Patate
Suppli di Riso
Frittura di totani +2

SCEGLI UN PRIMO PIATTO

- Risotto alla zucca e amaretti
- Strozzapreti alla Campidanese

A FINE PASTO

Torta Classica by Chef Katia
Caffè.
32 euro

LE BEVANDE

Comprese in tutti i menù
Prosecco DOC, Moscato di Strevi,
Vini Elisir d'Amore "Selezione Colapasta"
Succhi di Frutta, Bibite, Analcolici,
Acqua Minerale e Caffè
(è compresa una bottiglia di vino
ogni quattro ospiti adulti)

BAMBINI

I Bambini da 0 a 3 anni sono ospiti,
da 4 a 10 anni sconto 50%

IL PRANZO E LA CENA

LA TUA RICORRENZA, SERVITA, COCCOLATA E RIVERITA
(Minimo 15 ospiti adulti)

EXCLUSIVE

APERITIVO

Vitello tonnato; Rocher di fassona;
Salsiccia di Bra, stracciatella e pistacchio.
oppure
Ostrica KYS, Gambero Viola, Tartare di tonno.
(Secondo mercato)

ANTIPASTO

Polpo scottato e complementi di stagione.

PRIMO

Calamarata al pesce spada, datterino,
menta e melanzane.
oppure
Ravioli di baccalà al burro ed erbe.
oppure
Risotto all'astice e tartare di gambero viola.

SECONDO

Grigliata di pesce con insalatina esotica.
(Secondo mercato)
oppure
Frittura croccante di calamari, totani e gamberi
con patate chips.

FINE PASTO

Sorbetto al limone con frutti rossi.
Torta Classica by Chef Katia.
Caffè.

BEVANDE

Acqua minerale.
65 vini esclusi

MAGIC

ANTIPASTO

Cannolo croccante e baccalà mantecato.
Capocollo di Martina Franca e bon bon
di Parmigiano Reggiano
Uovo fondente, fonduta e verdurina spontanea.

PRIMO

Risotto al polpo e pesto di basilico.
oppure
Strozzapreti al Castelmagno, nocciole
e porro croccante.

SECONDO

Brasato di vitella al Nebbiolo
e patate al forno.

FINE PASTO

Sorbetto al limone.
Torta Classica by Chef Katia.
Caffè.

BEVANDE

Vini Elisir d'Amore "Selezione Colapasta".
Acqua minerale.
55 (50 vini esclusi)

ESSENTIAL

ANTIPASTO

Vitello tonnato secondo tradizione.
Sfogliatella croccante con fonduta leggera
e verdurina di stagione al salto.

PRIMO

Agnolotti langaroli, pancetta e rosmarino.
oppure
Risotto alla zucca e provoletta.

SECONDO

Involtino di lonza, robiola e crema di olive
con patate al forno.

FINE PASTO

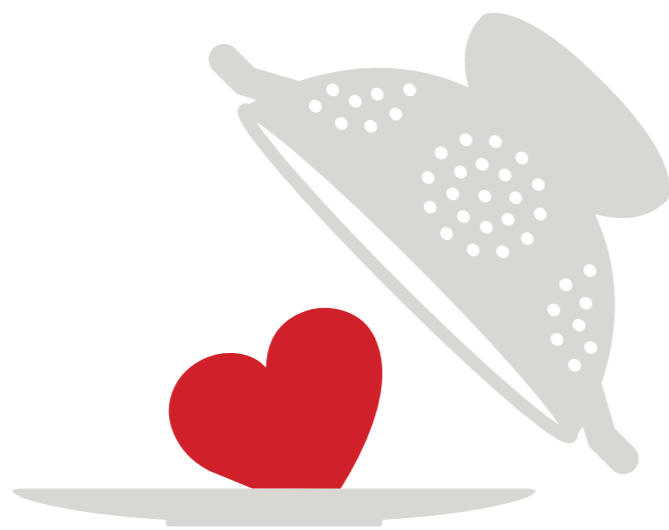
Torta Classica by Chef Katia.
Caffè.

BEVANDE

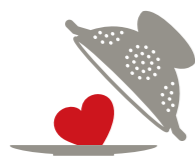
Vini Elisir d'Amore "Selezione Colapasta".
Acqua minerale.
45 (40 vini esclusi)

VUOI PERSONALIZZARE IL TUO MENU E RENDERLO PIU' ESCLUSIVO E MEMORABILE?

- **DELICATEZZE IN FINGERFOOD DOLCI O SALATE** 60 pezzi in tre varianti 97€
- **COCKTAIL DI BENVENUTO E TRE FRIVOLEZZE** +5 a persona
- **TORTA MODERNA BY CHEF KATIA** +2€ a persona
- **MENU BIMBI DEDICATO** a partire da 22€ (solo per menù pranzo-cena)
- **LA CONFETTATA** tre gusti di confetti e caramelle gommose 77€
- **SERVIZIO OPEN BAR** a partire da 7€ a persona con Mojito, Gin Tonic, Pinacolada, Caipiroska, Cuba Libre
- **PACK BIMBI** (solo per buffet) Mignon al prosciutto e alla Nutella, patatine chips, pasta al pomodoro e gelato. +5
- **SPECCHIO DI FRUTTA FRESCA E FONTANA DI CIOCCOLATO** 75€ (fino a 30 persone) (in tutti i menù proposti è compresa una bottiglia di vino ogni quattro ospiti adulti)



Corso Francia 98 - Collegno TO
Tel 011 4110629 - Wap 331 2183347
info@ristorantecolapasta.it
www.ristorantecolapasta.it



colapasta[®]
RISTORANTE PER PASSIONE DAL 2003

PRENOTA ONLINE



RISTORANTE PER PASSIONE DAL 2003

EVENTI & BANCHETTI

Le giuste idee per la tua festa,
il tuo evento speciale,
la tua cerimonia importante.

