



LA CUCINA DI NONNO CUOCO S.A.S.

Indirizzo: Via Mazzini 29
16016 - Cogoleto (GE)

Email: info@nonnocuoco.it

Tel: 010.91.89.129 Cel: 334.38.95.590

ECCO DIVERSI ESEMPI DEI NOSTRI MENU' PER CATERING:

Coffee break pomeridiano:

Caffè espresso normale - decaffeinato- d'orzo

Latte caldo e freddo

Cappuccino

The

Succhi di frutta

Arance amare, Ace, Ananas e Pompelmo

Acque minerali

Canestrelli artigianali

Amaretti del Sassello

Sfogliatine di pasticceria

Anicini

Cannolini siciliani in sfoglia

Reginelle al sesamo

Menu di Aperitivo a buffet:

Matrioska di tonno con bottarga

Alici marinate con fagiolini e pomodorini semidry, in coppetta

Insalatina vegetariana di farro in coppetta

Schiacciatine di panfocaccia farcite

Pancetta arrosto e melanzane grigliate

Prosciutto al forno e salsa tonnata

Spiedini di mozzarelline con uva, su "prato fiorito"

Ricotta di bufala con marmellata di arance amare

Misto dolcetti tipici

Menu di Aperitivo particolare a buffet:

Cannolicchi siciliani farciti con ricotta, gamberi e granella di pistacchi

Insalatina di panissa, polpo e gamberi con pomodorini semidry, olive taggiasche e gocce di pesto leggero

Composizione di riso nero e salmone affumicato

Piccolo cappon magro in coppetta

Quadrotti di focaccia di grano arso con lardo d'Arnad

"il caffè prima del tempo" (crema di formaggio fresco al tartufo)

Bavarese di gorgonzola e pere con gocce di cioccolato amaro

Menu di Aperitivo ricco / Pranzo a buffet:

Trancetto di branzino alla ligure in carta fata

Piccoli flan bicolore di pescespada ed erbe con salsa allo zafferano

Verdure ripiene mignon su quadrotti croccanti

Focaccia col formaggio (da Recco)

Focaccia ai pomodorini con acciughe e origano

Focaccia alla crema di olive con formaggetta fresca

Ciliegine di bufala con pomodorini e basilico, in coppetta

Pasticcini di formaggio

Roast beef di Angus in carpaccio con salsa al Castelmagno

Raviolini alla maggiorana con salsa di noci

Torta caprese (originale) al cioccolato

Menù di Asporto allestito:

Catalana di gamberi in coppetta

Torta pasqualina

Degustazione formaggi con abbinamenti

Misto di salumi tipici e particolari

Panini mignon e focaccia genovese

Misto di dolcetti tipici siciliani e napoletani (originali)

Pranzo a buffet:

Insalata marinara di riso nero

Cous cous vegetariano

Tortino di porri e speck

Roast beef di Angus in carpaccio con rucola e scaglie di grana

Prosciutto arrosto alle erbe liguri con salsa tonnata

Treccione di bufala

Nodini e ciliegine

Ricotta di bufala su “prato fiorito”

Gnocchetti alla bisque di gamberi e gamberi (oppure Gnocchetti al Castelmagno)

Torta di mandorle

Cena con servizio al tavolo:

Assaggio di focaccia al formaggio di Recco con calice di spumante

Proseguendo...

Cappon magro in monoporzione

Flan di asparagi con salsa al parmigiano

Lasagnette di branzino al pesto di Pra' con fagiolini e patate

Millefoglie di roast beef su vellutata di patate e porri e fili di crema di balsamico

Torta Sacripantina