





*"Consideriamo ogni nuovo servizio il nostro prossimo capolavoro."*



# Le Muse Banqueting

ISPIRATI DALLA NASCITA

## LA NASCITA

Le Muse Banqueting nasce dall'expertise maturata in oltre 30 anni di attività del suo fondatore: Giuseppe Avella.

Oggi Le Muse Banqueting è sinonimo di pregevolezza, riconosciuta tra i migliori servizi di catering nel panorama italiano.

## L'EVOLUZIONE

Le contaminazioni internazionali, il lancio di rinomati ristoranti e la formazione manageriale diventano presto elementi condivisi con suo figlio, Ricardo Avella, direttore di ristorazione aziendale con esperienza in *hôtellerie de luxe* che si unisce al sogno di far crescere una realtà votata all'eccellenza.



PERCHÈ SCEGLIERCI



*Le Muse Banqueting, il cui nome deriva dalle muse ispiratrici delle più grandi opere artistiche umane, è oggi sinonimo di innovazione creativa, ricercatezza e perfezione.*



Creatività nel rispetto delle origini

Dalla mise en place alla selezione delle materie prime, dagli allestimenti di grande impatto alla preparazione delle pietanze. Reinterpretiamo in chiave moderna ogni aspetto coinvolto nell'esecuzione del nostro lavoro senza mai dimenticare che la vera esclusività si nutre di essenzialità.



Soluzioni innovative

Buffet in plexiglass microforato ospitato su un acquario, strutture realizzate in ghiaccio, vassoi appositamente creati in stile arabo: ogni servizio è per noi un servizio nuovo, una nuova sfida. In campo, solo i migliori tecnici per dar luogo a soluzioni che garantiscano effetti scenici di grandissimo impatto.



Unicità delle Proposte

Non troverete mai tra le nostre realizzazioni due servizi uguali tra loro. La personalizzazione è per noi sinonimo di attenzione estrema per il cliente e di esclusività. Se avete aspettative elevate e quello che state cercando è un servizio completamente cucito sulle vostre esigenze siete nel posto giusto.



Personale altamente qualificato

Il nostro personale è frutto di selezioni accurate e di esperienza collaudata. Chef professionisti, maître, personale di sala, sommelier. Consulenti commerciali altamente qualificati vi affiancheranno nella scelta del menù, nella logistica e nel coordinamento del ricevimento a stretto contatto con wedding planner e wedding coordinator.



Etica come principio guida

Le scelte che compiamo ogni giorno sono guidate da tre principi guida: qualità delle materie prime nel rispetto di territorio e stagionalità, rigore nel controllo di tutti gli operatori coinvolti, altissima professionalità e prezzi adeguati ad un effettivo livello di servizio. Il tutto si traduce in valore effettivo e non solo percepito per i nostri clienti.



# *Le nostre locations*



## LOCATION DA SOGNO E SERVIZIO COMPLETO

Collaboriamo da anni con le più rinomate location italiane. Questo consente ai nostri clienti di poter effettuare una scelta più consapevole in funzione di stili e logistica. La collaborazione con consulenti per la ristorazione, wedding planner e wedding coordinator ci consente di poter offrire ai nostri clienti un servizio completo che consideri tutti gli elementi coinvolti nel progetto nozze.



## ESCLUSIVITÀ E RICERCATEZZA SU MISURA

Per assicurare l'esclusività delle proposte ed il controllo diretto del servizio da parte dei soci fondatori, Le Muse Banqueting serve non più di due eventi giornalieri. Ogni soluzione è completamente customizzata, dalla mise en place agli allestimenti, dagli effetti scenici al menù, per cui è possibile la degustazione prima dell'evento da parte degli sposi nel nostro ristorante alla carta.



# Menù

I NOSTRI MENÙ VOGLIONO ESSERE FONTE DI ISPIRAZIONE, PROPOSTE  
COMPLETAMENTE PERSONALIZZABILI, LA BASE DA CUI FAR PARTIRE  
UN PERCORSO DEGUSTATIVO CHE PARLI SOLO ED ESCLUSIVAMENTE DI  
VOI.

---



# Aperitivi ed antipasti ad Isole Tematiche

## Buvette

Prosecco di Valdobbiadene Mionetto Carta Oro  
Cocktail Rossini, Cocktail Mimosa, Cocktail Bellini  
Cocktail Analcolico a base di estratti di Frutta  
Succo di Ace e succo di Passion Fruit  
Acqua Minerale Naturale e Frizzante

## Tempura a passaggio

Salvia - Fiori di Zucca ripieni - Melanzane - Zucchine -  
noci di Parmigiano - Gamberi - Alici - Ciliegine di  
Bufala in Pastella

## Isola vegetariana

Crostoncini Integrali con Crema di Tartufo Nero -  
Insalata di Farro - Pomodorini di Pachino, coriandoli  
di Verdure e granella di Macadamia - Insalata di  
Arance e Cipolla rossa di Tropea con tagliata di  
Finocchio - Crema di Ceci e Tahina accompagnati  
da crostini al Rosmarino ed e.v.o. - piccole Quiche  
con fiori di Zucchina e scaglie di Castelmagno

## Isola del pesce

Tartare di Salmone al profumo di Agrumi -  
Gazpacho leggermente piccante con Polpa di  
Granseola scottata - Tartare di Avocado e Mango con  
code di Mazzancolle su letto di Valeriana - Tartare di  
Tonno marinato al Bergamotto con Capperi - Insalata  
di Polpo con Patate e Fagiolini

## Isola salumi e formaggi

Zizzona di Battipaglia con Pomodorini ramati ed  
e.v.o. - Mousse di Caprino con confettura di cipolle  
di Tropea in bicchierino - Noci di Parmigiano  
"Vacche Rosse" con Grappoli d' Uva - Crostoncini di  
Segale con Lardo di Arnad e Rosmarino - Tondino  
di Farinata di Ceci con Salame di Cinghiale e Ribes -  
Prosciutto di Carpegna in Morsa al taglio con  
cestini di Perle di Melone - Strolghino Emiliano con  
trionfo di Fichi - Guanciale di Sauris su Pane caldo  
ai cinque Cereali - Tagliere di Formaggi con Rosa  
Camuna della Val Camonica - Caprino Stagionato  
Friulano e Gorgonzola Novarese Piccante  
accompagnati con bocconcini di Pane alle Noci e  
alle Olive - Miele e Confettura di Cipolle Giarettane



## Placée

### Primi piatti

Risottino all'Astice con Stracciatella  
Paccheri Caccesi con pesto di Nocciole e  
Tartufo Nero Irpino

### Secondo piatto di carne

Controfiletto di Manzo in crosta di Sale  
Spicchi di Patate Viola saltate  
Sformatino di Spinaci su Crema di Parmigiano

Le Isole Tematiche possono essere cambiate e personalizzate in fase di stesura menù definitivo.

## Buffet dei Dessert

Gelée al Mango con crema di Cocco in Bicchierino -  
Spiedini di Frutta fresca - Piccoli Tiramisù in  
Bicchierino - Praline al Cioccolato fondente ricoperte  
con granella di Pistacchio - Piccole Cheesecake -  
Sorbetto al Cedro

### Wedding Cake a scelta

Caffè e Digestivi

Selezione di vini bianchi e rossi presenti nella carta  
dei vini di Le Muse Banqueting, acqua minerale  
gassata e naturale e bibite



# Aperitivi a Buffet

## Buvette

Prosecco di Valdobbiadene Mionetto Carta Oro  
Aperol Spritz, Campari Spritz, Cocktail Analcolico a base di estratti di Frutta, Estratto di Arancia ed Estratto di Mela, Acqua Minerale Naturale e Frizzante

## Tempura a passaggio

Fiori di Zuccina - Salvia - Melanzane - Zucchine, noci di Parmigiano - Ciliegine di Bufala - piccoli Arancini di Riso

## Aperitivi a buffet

Piccole Capresi di Mozzarella e emencè di pomodoro - Crostini di Pane con Burro di Malga e Alici - Canapèes con Tonno affumicato e scorza di Arancia - Bruschettine con crema di Bufala e Basilico - Noci di Castelmagno con Pere caramellate - Mousse di Salmone con granella di Pistacchio su crostino

## Placée

## Antipasto di mare

Carpaccio di Tonno Marinato al Mandarino - Polpo croccante su crema di Patate - Code di Mazzancolle dorate - misticanza di Verdure e Pomodorini Pachino

## Antipasto di terra

Culatello di Zibello con Fico Fiorone - Salame di Cinghiale Norcino con Kiwi e Crostino al Rosmarino - Piccolo Tortino Salato di Porcini - Ricotta e Radicchio di Chioggia



## Placée

### Primi piatti

Paccheri di Gragnano con Astice e Pomodorini Confit  
Risottino con Asparagi, Castelmagno e Pancetta croccante

### Secondo piatto di pesce

Filetto di Spigola al Cartoccio con Limone, Timo e Olive Taggiasche  
Tris di Verdure Croccanti

Sorbetto al basilico

### Secondo piatto di carne

Controfiletto di Manzo su vellutata di Porcini  
Pommes sautées al Rosmarino

## Placée

### Dessert

Cocotte con Minestrone di Frutta fresca di stagione alla Menta

### Wedding Cake a scelta

Caffè e Digestivi

Selezione di vini bianchi e rossi presenti nella carta dei vini di Le Muse Banqueting, acqua minerale gassata e naturale e bibite



## Aperitivi ed antipasti a Buffet

### Buvette

Prosecco di Valdobbiadene Mionetto Carta Oro  
Cocktail Mimosa - Cocktail Bellini - Cocktail  
Rossini - Cocktail analcolico a base di estratti di  
Frutta - Estratto di Pompelmo ed Estratto di  
Pesca - Acqua Minerale Naturale e Frizzante

### Tempura a passaggio

Topinambur - Fiori di Zucchina ripieni - Salvia -  
Zucca - Carciofi - Ciliegine di Bufala - Acquadelle  
- Moscardini

### Aperitivi e antipasti

Piccoli Grissini con avvolto Culatello di Zibello e  
Sciroppo di Acero - Tumbler con Centrifuga di  
Arance - Zenzero e Carote - Tartare di Ricciola  
Marinata all'arancio con Perline di Finger Lime -  
Sfere di plexyglass con Insalatina di Gamberi e  
cubetti di Arancio - Baloon con Bavarese di  
Piselli e Granseola - Piccole Tartare tonde di  
Gambero Rosso leggermente marinate al  
Cedro con dash di Senape

### Aperitivi e antipasti

Mousse di Ciliegino di Pachino e Dragoncello -  
Salmoncino Alaska Affumicato su Canapès con  
Scalogno Caramellato - Spiedino con Dadolata di  
Quartirolo e Basilico Fresco - Bocconcini di  
Aringhe con Riccioli di Burro e pane ai cereali -  
Piccole Burratine con Emulsione di Basilico e  
Datterino - Crema di Robiola con Bavarese di  
Pistacchi in Bicchierino - Insalatina di Grano  
Spezzato Fiori di Zucchina Fritti - Verdure e  
Stracciatella - Bavarese di Fichi con Straccetti di  
Salame di Norcia - Piccole Ricottine con Miele  
Freddo di Tarassaco - Prosciutto di San Daniele  
in Morsa al Coltello con Perle di melone - Salame  
di Varzi - Capocollo Silano - Foglie di Filetto d'alce  
con frittelline di mele - Canapès con Miele di Sulla  
e Velo di Foie Gras - Tondino brisèe con Lardo di  
Chiopris e Ribes - Cocotina con Grano spezzato,  
Ciliegino di Pachino, Capperi di Salina e Menta -  
Insalatina di Bulgur - Verdurine e Scaglie di Toma  
- Bicchierino con Mousse di Taleggio e Pere -  
Abate Caramellate - Tagliere di formaggi:  
Pecorino di Pienza, Robiola e Bitto accompagnati  
con pane alle noci e miele - Bicchierino con  
Spuma di Formaggetta di Capra e Confettura Di  
Lamponi - Quiche mignon con Asparagina,  
Ricotta e Noci



## Placée

### Primi piatti

Pennoni Caccesi con Crema di Basilico e Scampetti  
Risottino con Porcini, Maggiorana e Granella di Noci di Macadamia

### Secondo piatto di carne

Filetto di Cinta Senese con Salsa di Mele  
Chips di Patate e Fagiolini legati con Bacon

## Buffet dei Dessert

Spiedini di frutta fresca caramellata - Mousse al Cioccolato e Menta in Bicchierino - Anguria scavata con perle di Melone ed Anguria - Panna cotta alla Fragola in Bicchierino - Semifreddo al Torroncino con Salsa al Cioccolato - Bicchierino di Mousse di Percoche e Malvasia di Hauner - Sorbetto alla Menta - Sorbetto alla Salvia - Sorbetto al Mandarino

### Wedding Cake a scelta

Caffè e Digestivi

Selezione di vini bianchi e rossi presenti nella carta dei vini di Le Muse Banqueting, acqua minerale gassata e naturale e bibite



## Percorso enogastronomico ad Isole Tematiche

### Buvette

Prosecco di Valdobbiadene Mionetto Carta Oro -  
Cocktail Negroni - Moscow Mule - Hugo - Cocktail  
analcolico agli estratti di Frutta - Estratto di Mela  
verde - Estratto di Carote Arance e Limone - Acqua  
Minerale Naturale e Frizzante

### Tempura a passaggio

Polpettine di Patate , pecorino e Aglio orsino - Salvia  
- Zucchine - Mozzarelline - Carote -Gamberi e  
Merluzzetto

### Isola vegetariana

Sformatino di Asparagi con crema al Parmigiano -  
Involtini di Zucchine con Crema di Melanzane ed  
Aglio della Nubia - Insalatina di Quinoa - Filangè di  
Cavolo Rosso - Germogli di Porri, mandorle tostate  
e Uva sultanina - Insalatina di Patate, Capperi, Olive  
di Cerignola e Scalogno - Piccole Parmigiane di  
Melanzane Fritte e Scamorza.

Spumante: Prosecco di Valdobbiadene Mionetto

### Isola dei formaggi

Noci Parmigiano Reggiano 36 mesi "Vacche Rosse"  
con Confettura di Pomodori Verdi - Bitto con Miele  
di Castagno - Noci di Castelmagno con Confettura  
di Cipolle - Gorgonzola Piccante con Miele d'Acacia  
- Pecorino di Fossa con confettura di Fichi -  
Pecorino di Pienza con Marmellata di Arance  
Vino Bianco: Sauvignon Vittoria doc

### Isola dei salumi

Prosciutto Crudo di Sauris in morsa al Coltello con  
Perle di Melone - Salame Norcino con Fichi Fioroni -  
Soppressata Calabra e Crostini con 'Nduja di  
Spilinga - Lardo di Arnad con Pere caramellate -  
Frittatina di Pancetta Steccata e Zucchine  
Trombetta. Vino Rosso: Freisa D'Asti Cascina Gilli

### Isola del pesce

Spiedino di Capesante e Totani - Piccole Tartare di  
Salmone e Mango - Insalatina di Mazzancolle .  
Rucola e Finocchi - Tartare di Ricciola marinata  
all'Aneto con salsa di Soia - Polpo arrostito con  
crema di Piselli e Burrata in Bicchierino.

Vino Bianco: Gibelè Zibibbo Secco Cantine  
Pellegrino doc



*Potimnia*

MUSA DEGL'INNI  
E DELL'ORATORIA



ΠΟΤΥΜΝΙΑΝΤΟΥΣ



*Placée*

## Primi piatti

Risottino con Bottarga di Muggine ed Aglio Orsino  
Tortelli con ripieno di Salsicetta dei Nebrodi e Ricotta, serviti con pesto di Pistacchi di Bronte

## Secondo piatto di carne

Filetto di Vitello ricoperto di salsa ai Funghi e Prosciutto Crudo  
Sformato di Patate aromatizzato al Rosmarino  
Verdure croccanti saltate con Mentuccia

Le Isole Tematiche possono essere cambiate e personalizzate in fase di stesura menù definitivo.

*Buffet dei Dessert*

Spiedini di Frutta fresca caramellata - Fragoloni incappucciati al Cioccolato bianco e Cioccolato fondente - Tortino di Pistacchio e Noci - Mousse di Lamponi e Moscato in Bicchierino - Rosette di sfoglia con Mele e Cannella - Tortino di Vaniglia e Mandorle Tostate - Semifreddo al Caffè con scaglie di Cioccolato fondente - Sorbetto al Cedro

## Wedding Cake a scelta

Caffè e Digestivi

Selezione di vini bianchi e rossi presenti nella carta dei vini di Le Muse Banqueting, acqua minerale gassata e naturale e bibite



# Aperitivi ed antipasti ad Isole Green

## Buvette

Spumante Prosecco di Valdobbiadene Bio - Aperol Spritz Bio - Acqua Minerale Naturale e Frizzante - Centrifughe Fatte a Vista con: Carote, Sedano, Cetrioli, Zenzero, Curcuma, Rabarbaro, Rapanelli, Zucchine, Salvia, Menta, Mele, Arance, Pompelmo, Limoni, Kiwi, Pere, Finocchi, Menta, Lamponi, Mirtilli, More e Arancia, Ananas, Mela e Barbabietola

## Frittini a passaggio

in coni di Bambù

Fiori di Zucchini - Salvia - Melanzane - Zucchine - Carote - Asparagina - Fiori Edibili

## Isola dei formaggi

a base di Anacardo

Formaggio di Anacardo e Peperoncino - Formaggio di Anacardo e Barbabietola - Formaggio di Anacardo con Pomodoro e Olive Taggiasche accompagnati da: Sciroppo di Acero e Marmellata di Arance, Pani e Focacce con Olive, con Semi di Sesamo, con semi di Girasole e con Semi di Papavero.

## Isola vegetariana

Crema di Fave - Cipolla di Tropea caramellata e Tofu Insaporito - Tortino di Fiori di Zucchini - Farina di Mais e Semi di Girasole - Crema di Asparagi con Pinoli e Dragoncello - Crostini Integrali con Salsa di Pomodorini Secchi, Pesto di Pistacchi, Basilico e EVO - Insalata di Farro, Pomodorini, Verdure e granella di Macadamia - Insalata di Quinoa, Patate viola, Zenzero, Scalogno, Fichi secchi, Tamarindo, Aglio e Spinaci - Samosa di Verdure al Curry con Pasta Fillo in Crema di Mango speziata con Okra al Latte di Cocco - Involtini di Zucchine con Crema di Melanzane ed Aglio Orsino - Piccole Quiche di Porri e scaglie di Seitan e Semi di Papavero - Insalatina di Fagioli neri con Rucola, Pomodoro, Mandorle Tostate e Limone - Cocotte con Crema di Borlotti e Funghi Cardoncelli croccanti - Crostini di Pane al Miglio con Hummus e Olio e.v.o - Insalatina di Grano spezzato con Tofu aromatizzato alle Erbe selvatiche - Insalatina di Miglio con Fiori di Zucchini fritti, Uva Sultanina ed Anacardi tostati - Ceviche di Patate con Rosmarino, Pomodoro, Prezzemolo, Zucchero di canna, Lime e Farina di Riso - Carpaccio tiepido di Seitan con Misticanza, granella di Pistacchio e Aceto di Lamponi - Insalatina Crudista con Pesto di Avocado, Carpaccio di Topinambur, Indivia Belga, Radicchio tardivo e Germogli



*Italia*

MUSA DELLA  
COMMEDIA



*Placée*

## Primi piatti

Risottino con Aglio Orsino e Farina di Nocciole,  
Tortello di Farina di ceci ripieno di Zucchine,  
Melanzane e Peperoni, saltati con Pomodorini e  
Scalogno

## Secondo piatto

Strudel ripieno di Radicchio, Peperoni Dolci e  
Noci su crema di Topinambur all'Erba Cipollina  
accompagnato da Millefoglie di Verdure alla  
griglia

*Buffet dei Dessert*

Spiedini di Frutta Fresca - Cannolo di Pasta Frolla  
farcito con Ricotta e Crema di Anacardi - Frutta  
Candita ed Uvetta bagnata nella Sambuca -  
Banana Caramellata con Sesamo, Granella di  
Arachidi, Vaniglia e Burro di Cacao - Mousse di  
Passion Fruit con Cocco e Cioccolato - Sorbetto al  
Cedro - Sorbetto al Basilico - Sorbetto alla  
Liquirizia

Wedding Cake con addensante No Eggs

Caffè e Digestivi

Selezione di vini bianchi e rossi presenti nella  
carta dei vini di Le Muse Banqueting, acqua  
minerale gassata e naturale e bibite

*Menù*

*Soul Green*



## Percorso enogastronomico a Isole Regionali

### Buvette

Prosecco di Valdobbiadene Mionetto Carta Oro -  
Aperol Spritz - Campari Spritz - Cocktail analcolico a  
base di estratti di Frutta - Centrifuga di Arance e  
Carote - Centrifuga di Sedano, Zenzero e Limone,  
Acqua Minerale Naturale e Frizzante

### Tempura a passaggio

Fiori Edibili - Punte di Asparagi - Alici - Crocchè -  
Mozzarelline - Porcini - Arancini di Riso e Fiori di  
Zucchina ripieni

### Isola della Toscana

Prosciutto di Pratomagno in morsa al Coltello con  
Fichi - Finocchiona con Perle di Melone - Panzanella  
e Crostini Toscani - Crostini con Lardo di Colonnata  
e Confettura di Corbezzoli - Tondini di Farinata di  
Ceci con Salame di Cinghiale - Caciucco in Chaffing  
Dish

Vino: Vernaccia di San Gimignano

### Isola della Campania

Zizzona di Battipaglia con Pomodorini ramati,  
Origano ed e.v.o. - Piccoli calzoni con mozzarella  
di Bufala e Pomodoro di San Marzano - Salame  
Napoli - Impepata di Cozze - Alici marinate in  
Tortiera - Friarielli saltati con Aglio, Olio e  
Peperoncino

Vino: Greco di Tufo

### Isola della Sicilia

Cous Cous di Pesce - Tartare di Gambero Rosso  
di Mazara Marinato agli Agrumi - Tartare di  
Tonno al Cedro - Sarde alla Beccafico - Scacce  
Ragusane con Pomodoro e Caciocavallo -  
Arancino di riso al Pistacchio.

Vino: Donna Fugata

### Isola del Piemonte

Castelmagno, Robiola di Roccaverano e Raschera  
con Miele d'Acacia e Marmellata di Cipolle rosse -  
Mortadella della Val d'Ossola con Mostarda - Filetto  
Baciato con Insalatina di Fagioli di Saluggia -  
Salame di Testa con Puntarelle - Insalatina di  
Funghi Porcini con scaglie di Grana

Vino: Dolcetto D'Asti



Melpomene

MUSA DEL  
BEL CANTO



Placée

## Primi piatti

Risottino con tartare di Gambero di Mazara, elisir di Gambero rosso ed emulsione di Acqua di Mare  
Tortello con Ripieno di Ossobuco, Riduzione di Zafferano e Fondue di Parmigiano

## Secondo piatto

Medaglione di Vitello Lardellato su letto di Funghi trifolati  
Chips di Zucca

Le Regioni possono essere cambiate e personalizzate in fase di stesura menù definitivo.

Buffet dei Dessert

Spicchi di Panforte Senese - Piccoli Cannoli ripieni di Ricotta di Pecora e gocce di Cioccolato - Spiedini di frutta fresca caramellata - Tortino di Mele - Amaretto di Saronno e Pinoli Tostati - Sfogliatelle ripiene di crema Pasticcera - Bonet in Bicchierino con polvere di Amaretti - Sorbetto al Basilico - Sorbetto al Passion Fruit

## Wedding Cake a scelta

Caffè e Digestivi

Selezione di vini bianchi e rossi presenti nella carta dei vini di Le Muse Banqueting, acqua minerale gassata e naturale e bibite



# Percorso enogastronomico a Isole Internazionali

## Buvette

Berlucchi Franciacorta Spumante "61" - Crema di Limoncello ghiacciata in flute - Estratto di Zenzero, Miele e Cedro freddo - Estratto di Arance, Carote e Limone - Cocktail Analcolico a base di estratti di Frutta - Acqua Minerale Naturale e Frizzante

## Tempura a passaggio

Baccalà - Moscardini - Alici - Mozzarelline - Arancini di riso - Fiori Edibili - Topinambur - Fiammiferi di Melanzane

## Finger food a passaggio

Brochette di Gamberi e Capesante - Lipstick di Crema al Tartufo di Norcia con crostino - Bruschettine con crema di Bufala e Basilico - Mousse di Salmone con granella di Pistacchio su crostino

## Isola Spagnola

Jamon Serrano Pata Negra con pane e pomodoro - Chorizo de Pamplona e Fuet - Queso Manchego con Confettura di Mele Cotogne - Queso di Idiazabal con Miele di Acacia - Cocotte con piccola "Paella" Valenciana - Tapa con Anchovias del Cantabrico  
Vino: Cava – Segura Viuda

## Isola Italiana

Prosciutto Crudo di Langhirano in Morsa al taglio con Perle di Melone - Strolghino con Fichi Fioroni - Crostuncino ai cinque cereali con Lardo di Colonnata e Ribes - Tagliere di formaggi: Pecorino di Fossa, Castelmagno, Gorgonzola al naturale accompagnati da Confettura di cipolle di Tropea, Miele Millefiori e bocconcini di Pane alle noci, alle olive e alla paprika - Tortini mignon di Porcini, Patate e Maggiorana - Burrata di Andria con Pomodorini ramati - Tondino di Farinata di Ceci con Salame di Cinghiale e Mirtilli - Polpo alla Luciana in Chaffing Dish - Crostuncini con Bottarga di Muggine ed e.v.o. - Zuppetta di vongole veraci con crostuncini in cocotte - Tartare di Gambero Rosso di Mazara Marinato agli Agrumi.  
Vino: Greco di Tufo Feudi di san Gregorio



*Terpsichore*

MUSA DELLA DANZA  
E DELLA LIRICA



TERPSICHORE



# *Percorso enogastronomico a Isole Internazionali*

## Isola Francese

Tagliere di Formaggi: Camembert Chevarier (vaccino), Brie di Chevre (capra), Roquefort d.o.c (pecora), Pont l'Evaque (vaccino), Blue d'Avergne (capra) Reblochon (vaccino) con Confettura di Cipolla e Miele di Sulla - Terrina di fegato d'Oca con Mele verdi e Pistacchi - Insalata di Crescione, Erba Cipollina e Rapanelli conditi con "Flòr de sal de noir moutier"

Vino Bianco: Chablis

## Isola del Sushi

Sashimi di Ebi - Sushi di Ricciola - Chirashi Tonno - Hosomaki Spicy Salmone - Uromaki di Astice gratinato - Edamame. Il tutto condito a piacere con Wasabi e Soia

Drink: Hasahi Japanese Beer

*Placée*

## Primi piatti

Risottino con sentore di Lime e Tartare di Mazzancolle

Paccheri Caccesi con Zafferano e Stracciatella

## Secondo piatto

Cosciotto di Vitello Giambonato al forno

Spicchi di Patate dolci aromatizzate alle Erbe

Millefoglie di Verdure



## Buffet dei Dessert

Spiedini di frutta fresca caramellata - Fragoloni incappucciati al Cioccolato fondente - Mousse ai tre Cioccolati con granella di Pistacchio - Bavarese di pesche e Torcolato in bicchierino - Piccole Cheesecake ai Frutti di Bosco - Piccoli Tiramisù - Bavaresine alla Fragola e Moscato in bicchierino

## Isola dei Sorbetti

Sorbetti al Limone , Mela verde e Finocchio

## Wedding Cake a scelta

Caffè e Digestivi

Selezione di vini bianchi e rossi presenti nella carta dei vini di Le Muse Banqueting, acqua minerale gassata e naturale e bibite

## Tersicore

MUSA DELLA DANZA  
E DELLA LIRICA





Urania

MUSA  
DELL' ASTRONOMIA



# Percorso gastronomico Show Cooking

## Buvette

Spumante Berlucchi Brut - Cocktail analcolico a base di frutta - Spritz Aperol - Hugo - Negroni Sbagliato - Estratto di Pera - Estratto di Pompelmo  
Acqua minerale naturale e frizzante

## Aperitivi a passaggio

Noci di Parmigiano Reggiano con Grappoli di Uva bianca tipo Moscatella - Crostini di Pane con Fegatini - Bruschetta con e.v.o. ed Origano - Crostini di Pane caldi con Guanciale e Miele

## Isola del pescatore

Zuppetta di vongole veraci e gamberi in Chaffing dish - Baffa di Tonno affumicato tagliata a vista e servita con Cucunci e Cedro - Salmoncino marinato al Cedro e tagliato a vista - Pesce Spada Affumicato tagliato a vista e servito con insalata di finocchi e Succo di Arancio - Spiedini di Scampetti e Totani cotti su Brace a Vista

## Isola vegetariana

Centrifuga di Verdure fatta a Vista a scelta del cliente con: Carote, Sedano, Cetrioli, Zenzero, Curcuma, Rapanelli, Zucchine, Menta, Mele, Arance, Pompelmo, Limoni, Kiwi, Anguria, Pere. - Quiche mignon di asparagi, robiola e pinoli fatta a buffet.

## Isola del Casaro *scenografica*

con cassette di pomodori e taralli in cilindri di vetro

Mozzarella fresca prodotta direttamente da Latte Vaccino cagliato a vista - Burrata - Stracciatella

## Isola del salumaio

Prosciutto Crudo di San Daniele in morsa al taglio - Culatello di Zibello affettato a vista con Berkel - Soppressa Veneta Agliata con Focaccine - Porchetta di Ariccia tagliata a vista - Salame di Felino al taglio - Guanciale di Cinta Senese - Coppa delle Nebbie al taglio

## Isola del pane

Cesti di Focaccia - Grissini - Pane Toscano e bocconcini alle Olive, alle Noci ed alla Paprika.



Urania

MUSA  
DELL'ASTRONOMIA



# Percorso gastronomico Show Cooking

## Angolo dei primi piatti

cucinati a vista

Paccheri con Pomodoro di Pachino, Basilico e Astice

Risottino con Asparagi, Casera e Mandorle Tostate

## Angolo dei secondi piatti

grigliati

### Pesce

Spiedino di Gamberoni e Calamaro - Bocconcini di Salmone al profumo di Ginepro - Pesce Spada al Salmoriglio - Verdure alla griglia

### Carne

Spiedino di Salsicetta del Casentino - Filettino di Maialino Iberico - Entrecote di Manzo marinato al Rosmarino - Scottadito di Agnellino - Verdure alla griglia

## Isola dei dolci e della frutta

Crepeès Suzette Nutella e Grand Marnier preparate a vista - Panna montata a vista con Banana immersa nel cioccolato - Fragoloni incappucciati a Vista nel cioccolato fondente - Bavarese alla mela renetta e Calvados - Sfogliatine ai frutti di bosco e Passito

## Isola dei sorbetti

Sorbetti al Cedro, Liquirizia, Basilico, Passion Fruit

## Wedding Cake a scelta

Caffè e Digestivi

Selezione di vini bianchi e rossi presenti nella carta dei vini di Le Muse Banqueting, acqua minerale gassata e naturale e bibite



# Aperitivi ed antipasti a Buffet

## Buvette

Spumante Franciacorta Ca' del Bosco Prestige - Succo di Arancia Con Barbabietole e Polvere di Liquirizia - Infuso di Zenzero con Miele Millefiori e Limoni di Sorrento - Cocktail analcolico con estratti di Frutta - Martini Cocktail - Margarita - Negroni sbagliato - Acqua Minerale Naturale e Frizzante

## Frittini serviti a *passaggio*

in cassette di legno con reggia

Platano fritto - Samosa di Verdure - Polenta frita con Aceto Balsamico - Gamberi al Cocco - Polpettine di Ceci e Pecorino - Sarde fritte in crosta di Semolino e maionese al Wasabi

## Aperitivi e antipasti

Pancake di Ceci con Salmone marinato all'Arancia confit - Cubotto di Riso nero con battuto di Gamberi di Mazara - Tronchetti di Zucca, crema di Burrata e Pistacchi

## Aperitivi e antipasti

Mazzancolle Laccate agli Agrumi - Bottone di Terrina di Formaggi di Capra e Pera cotta - Foglia croccante con Stracciatella e Acciughe Cantabriche - Crema di Piselli con piccolo Guazzetto di Tentacoli in barattolino ermetico - Tartare di Fassona agli Agrumi in barattolino ermetico - Crumble di Verdura in Cocottina individuale - Budino di parmigiano con Soutè di Funghi in cocottina individuale - La millefoglie di Patata Farcita con Formaggio, Mile e Erbe amare - Crocchetta di Stoccafisso e Crema di Capperi - Polpettine di Mazzancolle - Frittatina di Vongole - Cubotto di Tonno panato con Mandorle e Pistacchi in salsa al Wasabi e Scarola - Polpettine di Melanzane su Salsa di Ceci - Olive Taggiasche e Bucce fritte - Tortino di Zucchine con Fontina e Burrata - Julienne di Cavolo Rosso brasato con Ragù Bolognese e Cialdina di Pasta all'Uovo - Crema di Cavolfiore con Spinaci e Mortadella croccante - Flute stratificato: Crema di Cannellini e Foie gras, Pancetta croccante, Radicchio brasato, scaglie di Parmigiano e Schiuma al Basilico - Crostini di Carpaccio e Crema di Tartufo - Calamaro Ripieno con Zucchine e Melograno Essiccato



## Placée

### Primi piatti

Ravioli Ripiegati di Crudo di Pesce e Caviale con  
salsa bianca di Patate e Lattuga di Mare  
Riso Riserva Casaltino Mantecato alle Erbe di  
Bosco e tartufo Nero di Norcia

### Secondo piatto

Bocconcini a Sfera di Astice Speziato e Succo di  
Pesto al Basilico e Miele  
Ratatouille di Verdure in Cestino di Pasta  
Finissima e Spicchi di Patate al Rosmarino

## Buffet dei Dessert

Tiramisù Classico - Gelato al Gorgonzola con  
Profumo di Pepe Nero e Polvere di Lamponi -  
Cheesecake ai Frutti Tropicali Grano saraceno e  
Dragoncello - Croccante Sfogliata, Pan Di Spagna  
al Te Verde Matcha e Cremoso al Cioccolato  
Bianco - Cubotti di fondente al cioccolato -  
Frangipane alla Gianduia con Polvere di Mandorle  
- Dattero Medjoul con Bergamotto

### Wedding Cake a scelta

### Caffè e Digestivi

Selezione di vini bianchi e rossi presenti nella  
carta dei vini di Le Muse Banqueting, acqua  
minerale gassata e naturale e bibite



## Isola dei Prosciutti in Morsa al taglio

Jamon Pata Negra (Spagna) - Jambon de Bigorre (Francia) - Presunto de Barrancos (Portoghese) - Melone e fichi - Cilindri con Grissini - Paninetti - Focaccia



## Isola del Casaro

Nodini di Mozzarella fresca prodotta a vista da latte vaccino cagliato - Burrata- Stracciatella accompagnati da cilindri di vetro con Taralli caserecci e Pomodorini ramati



## Isola del Sushi

Tataky di Salmone Con Avocado e Tartufo Nero - Sushi di Ricciola - Chirashi Tonno - Hosomaki Spicy Salmone - Uromaki di Astice gratinato - Edamame. Il tutto condito a piacere con Wasabi e Soia, Drink: Hasahi Japanese Beer



## Isola del Salumaio con Berkel

Culatello di Zibello - Porchetta di Ariccia con bocconcini di schiacciata romana - Salame di Norcia al taglio - Pancetta Steccata all'aglio - Coppa delle Nebbia - Lardo di Chiopris con Ribes - Pirofila con Frutta Fresca Tagliata - Focacce, pane alle olive, al bacon, farinata di ceci, grissini



## Isola Asiatica

Kar Hor Baithong (pollo marinato avvolto in foglie di banane) - Kung Kien Wan (gamberoni al curry verde latte di cocco e basilico thai) - Tom Yam Pla (zuppetta di gamberetti con lemon grass) - Kao Pad con pesce (riso thai rosso fritto con pesce) - Tartare di Gambero Tiger - Sashimi di Salmone - Sashimi di Tonno - Bulgoghi Bibimbab hot (carne bulgoghi e riso con salsa piccante) - Chorong (involtino di soia ripieno di verdure e gamberi). Drink: Sapporo Japanese Beer



## Isola delle Griglie

**Pesce:** Spiedino di Gamberoni e Calamari - Ricciola alla Griglia al profumo di Erbe Aromatiche - Bocconcini di Tonno Scottati al Sesamo - Verdure alla griglia

**Carne:** Spiedino di Salsicetta del Casentino - Filettino di Maialino Iberico - Entrecote di Manzo marinata al rosmarino - Scottadito di Agnello Prè Salè - Tomino - Verdure alla griglia



*Sempre  
bambini*



## *Menù Baby*

---

### *Primo piatto*

---

Penne al Pomodoro, alla Bolognese o al Pesto

### *Secondo piatto*

---

Cotoletta di Pollo panata alla Milanese o  
Hamburger di Manzo ai ferri - Chips di Patate al  
forno con Rosmarino o Verdure di stagione  
saltate

## *Gli Itineranti*

---

### *Apecar Pizza forno a legna*

---

con Show Acrobatico

72 ore lievitazione lievito madre. Pizza  
Margherita, Pizza 4 Stagioni, Pizza Marinara,  
Pizza alla Nutella

### *Carretto gelati gourmet*

---

Gelato al Moscow Mule, Gelato all'Aperol Spritz,  
Gelato al Mojito, Gelato al Gin & Tonic, Gelato al  
Parmigiano Reggiano

# Degustazioni



## Verticale di Rum

Caroni Rum 19 anni full proof - J. M. xo  
Martinica - Demerara Rum 18 Anni -  
Zacapa XO centenario metodo solera

Cioccolato 60 % cacao  
Cioccolato 70 % cacao  
Cioccolato 80 % cacao  
Cioccolato 99 % cacao

Sigari in Umidificatore  
5 Partagas, 5 Cohiba, 5 Montecristo,  
5 Vega Robainas



## Verticale di Gin

Gin Mare - Hendrick's - Vallombrosa -  
Etsu - accompagnati con Acqua  
Tonica Fever Tree

Cioccolato 60 % cacao  
Cioccolato 70 % cacao  
Cioccolato 80 % cacao  
Cioccolato 99 % cacao

Sigari in Umidificatore  
5 Partagas, 5 Cohiba, 5 Montecristo,  
5 Vega Robainas



## Verticale di Wisky

1 Ardbeg 10 anni, 1 Bowmore 12 anni  
1 Coal Lila 15 anni - 1 Bowmoore 17  
anni - 1 Port Ellen 22 anni  
Acqua pura delle Fonti con ghiaccio

Cioccolato 60 % cacao  
Cioccolato 70 % cacao  
Cioccolato 80 % cacao  
Cioccolato 99 % cacao

Sigari in Umidificatore  
5 Partagas, 5 Cohiba, 5 Montecristo,  
5 Vega Robainas



## Verticale di Bas Armagnac

1 Bas Armagnac Dartidalongue 95  
1 Bas Armagnac Frapin XO - 1 Bas  
Armagnac L'Encantada 73 - 1 Bas  
Armagnac XO D'Espaulet Tradicion -1  
Bas Armagnac Janneau V.S.O.P.

Cioccolato 65 % cacao  
Cioccolato 75 % cacao  
Cioccolato 85 % cacao  
Cioccolato 99% cacao

Sigari in Umidificatore  
5 Partagas, 5 Cohiba, 5 Montecristo,  
5 Vega Robainas, 5 Romeo Y Julieta



## Verticale di Porto

Porto Sandeman Late Bottle Vintage -  
Porto Niepoort Tawny 10 Anni - Porto  
Reserva Noval 15 Anni - Porto Tawnies  
Calem 20 Anni - Dow's Porto Tawny  
30 Anni

Cioccolato 60 % cacao  
Cioccolato 70 % cacao  
Cioccolato 80 % cacao

Sigari in Umidificatore  
4 Partagas, 4 Cohiba, 4 Romeo Y  
LJulieta, 4 Montecristo, 4 Vega  
Robainas

Open bar



## Cocktails e bevande

### COCKTAIL

Cuba Libre, Mojito, Caipirinha, Caipiroska, Gin Tonic, Gin Lemon, Vodka Tonic, Vodka Lemon

### BEVANDE

Acqua tonica, Coca Cola, Fanta, Sprite, Acqua minerale naturale e frizzante

### SUCCHI DI FRUTTA

Succo di Pompelmo, Succo di Arancio

## Piccolo Buffet open bar

Bruschettine Pomodoro e Mozzarella -  
Crostoncini con lardo di Colonnata - Arancini di  
Prosciutto - Brochettes di Gamberi e Fragole -  
Canapès al Salmone - Noci di Grana con uva o  
pere - Vol au vent con polpa di granchio

## La Carta — dei Vini



## Aperitivo

### SPUMANTE

Prosecco di Valdobbiadene Mionetto Carta Oro  
Prosecco di Valdobbiadene Mionetto Rosé  
Prosecco di Valdobbiadene Millesimato Divine Ignis  
Prosecco di Valdobbiadene Millesimato Rosé Divine Ignis

## Pasto

### VINI BIANCHI

Beneventano Falanghina IGP  
Tenuta Le Vignole  
Inzolia Terre Siciliane IGP  
Chardonnay Doc Victoria  
Sauvignon Doc Victoria  
Friulano Doc Victoria  
Ribolla gialla Doc Victoria  
Urra di Mare Mandrarossa  
Vermentino Toscana IGT Grottaia

## Pasto

### VINI ROSSI

Beneventano Aglianico IGP Tenuta Le Vignole  
Merlot Doc Victoria  
Cabernet Sauvignon Le Pianure  
Nero D' Avola DOC Mandrarossa  
L'U Rosso IGT Lungarotti  
Valpolicella DOC Bertani

## Dessert

### VINO DOLCE

Moscato d'Asti Alte Rocche Bianche



## *Cosa è compreso nel prezzo del menù*

### MENÙ

Prova menù presso il nostro ristorante prima dell'evento

Tutto ciò che è indicato nei menù

Ripasso dei primi piatti

Rimpiazzamento continuativo delle pietanze per buffet e isole Selezione dei vini a scelta dalla carta (quantità illimitata) Acqua minerale naturale e frizzante (quantità illimitata)

Bibite (Coca-cola, Fanta, Sprite)

Wedding cake con 15 tipi di farciture a scelta - caffè espresso Selezione di grappe e digestivi

Durata del servizio 7 ore

### SERVIZIO

1 Ccameriere professionista, con divisa logata, ogni 14 ospiti

1 Cameriere professionista, con divisa logata, per ogni buffet

1 Maitre

1 Chef, con divisa logata, ogni 40 ospiti

1 Addetto allo sbarazzo, con divisa logata, ogni 50 ospiti

1 Responsabile evento

### ALLESTIMENTI BUFFET

Tavoli Buffet

Ombrelloni a copertura tavoli buffet

Tavolini bistrot d'appoggio

6 tipologie di alzate buffet

30 tipologie di tovagliato

Bicchierini di tendenza e mini-porcellane finger food Gancio piatto porta calice/flute

Tovagliolini di carta

### ALLESTIMENTI MISE EN PLACE

Tavoli rotondi da 160 e da 180 cm di diametro (da 8 a 10 ospiti per tavolo)

Tavoli rettangolari in legno decapato bianco o marrone

Tovagliato a scelta tra 30 tipologie

Sedie a scelta tra 16 tipologie

Sottopiatte a scelta tra 15 varianti

Posateria a scelta tra 3 varianti

Calici in vetro in 2 varianti

Tazzine da caffè in porcellana bianca

*I nostri Omaggi*



## MAILING ADDRESS

Le Muse Srl - Corso Italia, 117 | 21047 Saronno (VA)

## EMAIL ADDRESS

[giuseppe.avella@lemusebanqueting.it](mailto:giuseppe.avella@lemusebanqueting.it)

## MOBILE NUMBER

+39 348 651 6284

## PHONE NUMBER

+39 02 96701295