



Sinonimo di cortesia, qualità e professionalità
Organizzazione di:
Cerimonie, matrimoni, meeting, feste private, coffee break

Tel. +39 .010.7729111 +39.010.7720563
email: info@paoloegian.it - www.paoloegian.it
Via Badino 6/A 16018 - Fumeri – Mignanego (GE)

Menu Capannelle: 29.90 + iva 10%

Antipasti:

Carpaccio di Manzo cotto con Rucola e Grana
Cima di Vitello alla Genovese
Spumone di Salmone Norvegese
Sfornato di porro e speck

Primi piatti:

Cannelloni di Fassona Piemontese e Prosciutto Crudo in vellutata di Fonduta
in alternativa
Lasagnetta alla Buongustaia

Secondi piatti:

Arrosto di vitello al profumo di timo
in alternativa
Sabrina farcita con spinaci in vellutata di carote

Contorni:

Gateau di patate
in alternativa
Tortino di carciofi

Ad ogni Menù è possibile aggiungere le nostre specialità:

Insalata russa e Cappon Magro



Sinonimo di cortesia, qualità e professionalità
Organizzazione di:
Cerimonie, matrimoni, meeting, feste private, coffee break

Tel. +39 .010.7729111 +39.010.7720563
email: info@paoloegian.it - www.paoloegian.it
Via Badino 6/A 16018 - Fumeri – Mignanego (GE)

Menu agrifoglio: 32.90 + iva 10%

Antipasti:

Alici marinate
Insalata di mare
Involtini reali
Pesce Spada affumicato

Primi piatti:

Crepes ai frutti di mare
in alternativa
Lasagnette ai crostacei

Secondi piatti:

Filetto di Branzino all'arancia
in alternativa
Trancio di Salmone con pinoli e pomodori pachino

Contorno:

Flan di verdura

Ad ogni Menù è possibile aggiungere le nostre specialità:

Insalata russa e Cappon Magro



Sinonimo di cortesia, qualità e professionalità
Organizzazione di:
Cerimonie, matrimoni, meeting, feste private, coffee break

Tel. +39 .010.7729111 +39.010.7720563
email: info@paoloegian.it - www.paoloegian.it
Via Badino 6/A 16018 - Fumeri – Mignanego (GE)

Menu stella di natale: 36.90 + iva 10%

Antipasti:

Carne Salada con Grana 36 mesi
Carpaccio di Polpo con rucola
Gamberoni alla parigina
Vol au vent natalizi
Vitello tonnato

Primi piatti:

Fagottini natalizi con funghi porcini
in alternativa
Lasagnette con Gamberoni e Scampi

Secondi piatti:

Roll di coniglio ripieno in vellutata di carote
in alternativa
Filetto di Orata alla Portofino

Contorni:

Carote al Burro
in alternativa
Patate Duchessa

Ad ogni Menù è possibile aggiungere le nostre specialità:

Insalata russa e Cappon Magro