Carta dei Secondi Piatti

soluzioni per Buffet, light Lunch, party…

piccola legenda

NO carne	i + gettonati	NOVITA'
mesi freddi	mesi caldi	tutto l' anno

Peposo all'Imprunetina

carne di manzo pepata con sugo di pomodoro e vino rosso

le Cirque
Catering & Banqueting Firenze

Guanciale di Bue al Chianti

Guanciale di bue brasato al Chianti D.o.c su purea di patate
con Involtini di asparagi

Punta di petto di Manzo

" Brisket " , tenerissima e molto saporita, arrosto, affumicata
a bassa temperatura, con salsa di mirtilli rossi e patate rosse

le Cirque
CATERING & BANQUETTING FIRENZE

Grigliata del pescatore "santa Lucia"

Grigliata con Chef a vista con:

spiedini di Mazzancolle

filetti di Calamari

Bistecca di Tonno

Spada

con probabile extra cost

Salmone alle erbe

trancio di salmone alle erbe , salsa di peperoni vanigliata e chiffonade di verdura

le Cirque
CATERING & BANQUETING FIRENZE

NEW

365 Days

KASHER

Tasca di Vitella

tasca di vitella farcita con crema di funghi e noci

Roast Beef all inglese

bagnato con salsa al Burro e Bernese e servito con patate

le Cirque
CATERING & BANQUETTING FIRENZE

Bocconcini di pollo al curry

Bocconcini di pollo al curry, mela con taccole verdi

Salmone all' Olandese

Salmone al cartoccio con salsa Olandese

le Cirque
Catering & Banqueting Firenze

Salmone in crosta di Pistacchi

trancio in crosta di pistacchi siciliani, zabaione di basilico, carote arcobaleno, limone e ratatouille di verdure

Parmigiana di Melanzane

Parmigiana di Melanzane con fiori, Caciocavallo e spolverata di Curry

Tacchino tartufato

ripieno con salsiccia, verdure e crema di Tartufo, servito con cavolini di Bruxelles o altro contorno da decidere

Tagliata di Galletto

con salsa al limone e timo , e fagiolino (o broccoletto) piccante

Prosciutto affumicato al forno, Calvados e mele

Prosciutto di Praga, affumicato al forno, cotto al Calvados e bacche di ginepro e servito con cipollette caramellate e patate

365 Days

Maialini porchettato allo spiedo

scenografico tanto come gustoso, un classico intramontabile della cucina Toscana. (per 120 ospiti minimo) a buffet

NEW

365 Days

le Cirque
CATERING & BANQUETING FIRENZE

Peposo dell' Abetone

Peposo dell' Abetone - spezzatino di vitella in bianco con crema di limone e panna, nocciole e ovviamente chicchi di pepe bianco

365 Days

la Francesina

si diceva così a Firenze, il lesso rifatto con le cipolle

NEW

le Cirque
Catering & Banqueting Firenze

Vitello Tonnato con capperi caramellati

sedano croccante con salsa al lime

Baccalà alla Livornese

baccala alla livornese della Nonna del nostro Chef
Federico Timpanaro

le Cirque
Catering & Banqueting Firenze

Grigliata "fuochi nel bosco"

Grigliata con Chef a vista

Rosticciana

Salsicce al vino rosso

Spiedini di pollo, bacon e olive verdi

Tagliata di Bistecca € 3 a persona

con probabile extra cost

le Cirque
Catering & Banqueting Firenze