**Ristorante Babette Albenga**

Per gli sposi…….



Babette vi presenta alcune proposte di menù per il vostro giorno più bello!

La location davanti al mare direttamente sulla spiaggia farà da cornice ad una festa indimenticabile!

Sono a disposizione la sala interna e la terrazza coperta per ospitare al massimo 100 clienti!

Lo staff è a vostra completa disposizione per creare assieme a voi il menù e la festa del giorno più bello della vostra vita!

Il residence adiacente a Babette mette a disposizione camere per gli ospiti che arrivano da lontano!

Di seguito trovate alcune proposte, i piatti che le compongono sono puramente indicativi ed ogni menù può essere personalizzato secondo le vostre richieste!

**Per maggiori informazioni non esitate a prendere un appuntamento con Fabio al 0182 544556- 3395455306.**

**www.ristorantebabette.net**

****

**“ delizie in riva al mare”**

L’aperitivo a buffet in terrazza con l’ isola di stuzzichini caldi, lo spumante, lo spritz e il cocktail alla frutta

Acciughine marinate alla Ligure e confit di cipolla rossa

Frittelle di pesce e verdure

Pane fritto alla olive

Verdurine fritte con salvia croccante

cascate di prosciutto crudo e grissini

torta di zucchine trombette e verdure

pizza

focaccia al rosmarino

focaccia al formaggio

farinata alla Ligure

salatini

tagliere con grana e formaggi tipici con la nostra composta di pere e cannella

Al tavolo..

Il crudo di salmone fresco ed affumicato l’emulsione al frutto della passione, le vele di brioche e la maionese allo zafferano

Il flan caldo di parmigiano sulla delicata passatina di trombette e gocce di succo di pomodoro cuore di bue

%%%%

Il risotto “Acquarello” mantecato con calamaretti e verdurine di stagione

%%%%

Il medaglione di pescato scottato al timo sulla crema di patate e prezzemolo e la salsetta “Antica Liguria”

Il sorbetto mela verde e Calvados

Il filettino di maialino al bacon cotto a bassa temperatura sul giardinetto di verdure e la riduzione al vino rosso e pomodori confit

%%%%

La zuppetta di frutta fresca profumata alla menta e il gelo al frutto della passione

caffe e amari

Vino doc in abbinamento 1 bott ogni 3 persone- vino dolce per il brindisi con la torta

Il menù è proposto a 80€ a persona



**“fantasia di mare”**

L’aperitivo in terrazza con le isole di stuzzichini caldi e freddi , lo spumante, lo spritz e il cocktail alla frutta

Acciughine marinate alla Ligure e confit di cipolla rossa

Bocconcini carne cruda battuta a coltello e scaglie di Reggiano

Frittelle di pesce e verdure estive

Verdurine e salvia fritte croccanti

cascate di prosciutto crudo e grissini

torta di zucchine e verdure

pizza

focaccia

Focaccia al formaggio

farinata

salatini

tagliere con grana formaggi tipici e la nostra composta di pere e cannella

Salame e la nostra giardiniera in leggero agrodolce

Al tavolo……

Il crudo di salmone fresco ed affumicato l’emulsione al frutto della passione, le vele di brioche e la maionese allo zafferano

Il flan caldo di parmigiano sulla delicata passatina di trombette e gocce di succo di pomodoro cuore di bue

%%%%

Il cannellone di gallinella, bietoline ed erbette odorose sul sughetto cremoso di crostacei

Il risotto “Acquarello” mantecato con zucca e delicata fonduta di taleggio

%%%%

Il medaglione di pescato scottato al timo sulla crema di patate e prezzemolo e la salsetta “Antica Liguria”

Il sorbetto mela verde e Calvados

Il filettino di maialino al bacon cotto a bassa temperatura sul giardinetto di verdure e la riduzione al vino rosso e pomodori confit

%%%%

La zuppetta di frutta fresca profumata alla menta e il gelo al frutto della passione

%%%%

Caffe e amari

Vino doc in abbinamento 1 bott ogni 3 persone Vino dolce per il brindisi con la torta

Il menù è proposto a 85€ a persona



**“Il pranzo di Babette”**

L’aperitivo in terrazza con le isole di stuzzichini caldi e freddi, lo spumante, lo spritz e il cocktail alla frutta

Acciughine marinate alla Ligure e confit di cipolla rossa

Insalatina di pesce e verdure di stagione

Mini insalata russa e salmone affumicato

Bocconcini carne cruda battuta a coltello e scaglie di Reggiano

Frittelle di pesce e verdure estive

Verdurine e salvia fritte croccanti

cascate di prosciutto crudo e grissini

torta di zucchine e verdure

pizza

focaccia

Focaccia al formaggio

farinata

salatini

tagliere con grana formaggi tipici e la nostra composta di pere e cannella

Salame e la nostra giardiniera in leggero agrodolce

Al tavolo…

%%%%

Il crudo di salmone fresco ed affumicato l’emulsione al frutto della passione, le vele di brioche e la maionese allo zafferano

Il flan di trombette sulla fonduta di parmigiano e Franciacorta , gocce di succo di pomodoro cuore di bue

%%%%

Il risotto “Acquarello” mantecato con zuppetta di pesce crostacei

La crespella gratinata ripiena di ricotta, borragini ed erbette sulla composta di porcini e timo

%%%%

Il medaglione di pescato scottato alla salvia sulla crema di patate e prezzemolo e la salsetta “Antica Liguria”

Il sorbetto limone e rhum

Il mignon di maialino al bacon cotto a bassa temperatura sulla marmellata di cipolle rosse e la sua salsa ridotta al rosmarino

%%%%

La zuppetta di frutta fresca profumata alla menta e il gelo al frutto della passione

%%%%

Caffe e amari

Vino doc in abbinamento 1 bott ogni 3 persone Vino dolce per il brindisi con la torta

Il menù è proposto a 95€ a person

****

**Buffet aperitivi e cena servita**

Il buffet servito in terrazza prevede un isola delle bevande con spumante extra dry, spritz e un cocktail analcolico

I finger food salati:

cucchiai con tartara di salmone fresco ed affumicato

Mini insalata russa e salmone affumicato

frittelle di pesce e verdure

verdurine e salvia fritte croccanti

insalata di polpo e seppie con piccola dadolata di pomodoro fresco e basilico

cascate di prosciutto crudo e grissini

torta di zucchine e verdure

coppette di carne cruda battuta a coltello

pizza

focaccia

focaccia al formaggio

farinata

tagliere con grana, formaggi e marmellata fatta in casa

salame al coltello con giardiniera fatta in casa

**menù servito**

Il flan caldo di parmigiano sulla delicata passatina di trombette e gocce di succo di pomodoro

%%%%

La crespella ripiena di pescato ed erbette odorose sulla crema di astice e crostacei

%%%%%

Il medaglione di pescato sulla spuma di patate all’olio buono e la salsa Antica Liguria

%%%%%

Il sorbetto alla mela verde e Calvados

%%%%%

Caffè

Il menù è proposto a 85 € a persona aperitivo, vino doc al tavolo in ragione di una bott ogni 3 persone ,acqua a consumo e una coppa di moscato per il taglio della torta