



Dolce Events and Catering

www.dolce-events.com
305.987.9427

Event Proposal for a Residential Client Elegant Sit Down Dinner for 16 Guests

The Menu

Cocktails

Full Open Bar including ten types of Martinis

Passed Hors d'Oeuvres

Seafood Spring Rolls with Sweet Chili Sauce
Tuna Tartar on Wonton Crisps
Asian Beef Rolls with Spicy Sauce
Prosciutto and Asian Pear "Maki" with Balsamic Syrup
Dijon & Herb Crusted Lamb Lollipops

Entree

Capesante Gratinata con Erbe di Provenza e Riduzione di Pomodoro Fresco e Basilica
Gratin Bay Taylor Scallops with Provençal Herbs and Spicy Tomato Couli

Ravioli di Pasta Fresca in Salsa di Vodka con Infuso di Salvia
Pumpkin Ravioli with Sage Infused Creamy Vodka Sauce

Fettuccini Fatti in Casa con Frutti di Mare Alla Livornese
Homemade Fettuccini with Cacciucco Style Seafood Sauce

Ossobuco Alla Milanese con Risotto al Tartufo Bianco e Parmigiano Reggiano
Ossobuco Milanese with White Truffle Risotto

Dessert

Bomba di Cioccolato con Gelato Alla Vaniglia
Godiva Chocolate Volcano Cake with Vanilla Ice Cream