

Se desideri organizzare un aperitivo "lungo", oppure se vuoi offrire ai tuoi Ospiti una cena informale, questa è la formula che fa per te!

Dedicato a gruppi di minimo 15 persone:

- Un'**area** del locale **riservata** agli Ospiti della serata
- Uno o due **Free Drink** a testa per ciascuno degli Ospiti, da utilizzare per ordinare consumazioni alcoliche o non, oppure bottiglie di vino bianco, vino rosso o spumante, a disposizione sul buffet
- Un **buffet dedicato** in esclusiva agli Ospiti, costituito da 10 tipologie di Finger Food a Vostra scelta fra gli esclusivi e ormai noti Finger Food del nostro chef...  
Qualche esempio? Bicchierini di salsa cocktail, gamberetti e rucola; caprese al bicchiere: pomodoro, mozzarella di bufala e basilico; carpaccio di salmone su canapé burro e pepe; vassoio con sushi misto; bastoncini di sedano bianco e coppa di gorgonzola morbido...
- Un **primo piatto caldo** preparato dal nostro chef, a scelta fra risotto ai funghi porcini e zafferano, risotto Franciacorta e frutti di mare, trofie ai gamberi zucchine e basilico, garganelli con mozzarella di bufala e pachino e molto altro!

La lista degli speciali Finger Food e dei primi piatti del Noon è molto ricca, e varia di stagione in stagione: se desideri conoscerli tutti, o per maggiori informazioni, scrivi una mail a [info@noonmilano.com](mailto:info@noonmilano.com)!