



Menu Prestige

Prezzo: 125,00€

Aperitivo di benvenuto

Cocktail analcolico e alcolico, succhi di frutta, prosecco, tartine, montanara, mini panini farciti, rustici

Antipasto: buffet servito a persona con angoli show cooking

Angoli show cooking

Angolo dei latticini, provole, trecce e mozzarella lavorata al momento,

Angolo dei salumi.

Angolo del fritto di mare,

Angolo della pasta (da scegliere)

Angolo degustazione formaggi, vini e mostarde,

Angolo del pescatore (ostriche insalata di polpo, moscarini alla luciana, arrosticini di pesce)

Angolo arrosticini di carne,

Antipasti serviti a tavola singoli a persona

Latticini dei monti lattari, culatta di parma dop, bresaola punta d'anca igr, insalata di polpo in salsa di limone, julien di seppia con carciofi e noci, moscardino alla luciana, coppo di paranza, ostriche della breagna, fritto napoli, arrosticini di carni con riduzione di aceto balsamico, formaggi con miele di acacia e mostarda di fichi,

Primi piatti

Da scegliere previo degustazione

Da scegliere previo degustazione

Secondi piatti

Pescato del giorno da scegliere previo degustazione

Contorno

Dessert e bevande

Mosaico di frutta con pre dessert

Wedding cake

Buffet di dolci (torte a taglio, piccola pasticceria)

Vini: rosso e bianco doc di lettere, riversa paradiso

Incluso nel prezzo a persona: suite prima notte con colazione e pranzo, animazione bambini,
degustazione menù per 2 persone, allestimenti e fiori sala compresi, confettata.

Menù baby 50 € (bocconcino e prosciutto, penne o gnocchi, cotoletta con patate, dolce)

I prezzi si intendono iva compresa

I nostri menù sono sempre personalizzabili direttamente in sede per qualsiasi richiesta domanda o
aggiornamento, vi invitiamo a venire a trovarci: siamo disponibili tutti i giorni per offrirvi un
preventivo dettagliato e su misura