



Menú Salvia

Prezzo: 70,00€

Aperitivo di benvenuto e antipasti a buffet

La buvette: succhi di frutta, pompelmo, kiwi e vodka, cuvée extra dry

Acqua minerale naturale e gasata

L'isola dei salumi: prosciutto dolce "Marco d'Oggiono" con frutta di stagione, salame di coscia "Marco d'Oggiono", salame cotto Borsotto, pancetta tesa "Vera Brianza", coppa legata a mano

Selezione di formaggi: caprino fresco e stagionato, taleggio di latte vaccino, gorgonzola e noci, asiago semistagionato, accompagnato da pane all'uva, miele e confettura di fichi

L'isola vegetariana: tortino di cicorie di campagna, piccole parmigiane di melanzane al profumo di salvia, zucchinette farcite con ricotta fresca e noce moscata, verdure grigliate all'olio del Garda, flan di cipolle rosse su coulis di pomodoro fresco

L'isola del pane: pizza croccantina, pane di Matera, pane all'uva, pane ai semi di papavero, alle olive, grissini, selezione di focacce

Schiacciatine di patate alla paprika, olive all'ascolana, micro arancini di riso, panzerottino pomodoro e mozzarella

Primi piatti

Vialone nano mantecato con burro montato alle more e salsa al taleggio e zafferano

Millefoglie di pasta fresca con patate, fagiolini e pesto leggero al basilico

Dessert e bevande

Torta nuziale (a scelta a piano unico)

Panne cotte alla nocciola

Cheesecake ai frutti rossi

Micro tiramisù al biscotto

Variazione di frutta fresca di stagione

Caffè

Friandises

Il Colombee

Vini e spumanti in selezione dalla nostra cantina

Il prezzo del menù si riferisce a 100 persone e comprende il costo di affitto della location in esclusiva.