



WEDDING EXPERIENCE

Cocktail di benvenuto

Accoglienza degli ospiti con una selezione di finger food, bollicine e specialità del territorio, accompagnata da isole gastronomiche e momenti di show cooking

Percorso di antipasti

Proposte di mare e di terra preparate al momento con cucina espressa e prodotti stagionali

Primi piatti serviti al tavolo

Due primi piatti scelti dagli sposi tra le proposte della nostra cucina

Secondo piatto

Secondo di carne o di pesce accompagnato da contorni di stagione

Buffet di dolci e frutta

Gran buffet di dolci della tradizione, frutta fresca e torta nuziale

Angoli gastronomici

Le caratteristiche isole della tradizione salentina arricchiscono l'esperienza con specialità tipiche e momenti di show cooking

Ogni menù viene personalizzato insieme agli sposi in base alla stagione, alle preferenze e allo stile del matrimonio.