



Menù base a carne

*** Cocktail di benvenuto***

Thé, menta, latte di mandorla, orzata, succhi (ananas, amarena, arancia, pompelmo, ace, mela verde)

Aperitivi

Cocktail alla frutta o prosecco

Rustici misti di pasta sfoglia

Pizzettine mignon e bocconcini caldi

Antipasti

Isola del pizzicagnolo

Formaggi caprini - piacentino ennese – caciocavallo ragusano - provola del casale – ricotta fresca -

Isola del salumaio

Salame Sant'Angelo - crudo di Parma in bella vista - mortadella

con mieli, gelatine e confetture

Isola del vegetariano

Paramigiana, caponata, cous cous alle verdure

Primi piatti

Risotto di Floresta con maialino dei Nebrodi e semi di papavero

Trofie al pistacchio e verdure grigliate

Secondi piatti

Manzo brasato al Nero d'Avola

Cornucopia ai formaggi fusi

Contorni

Patate novelle al rosmarino

Buffet

Torta nuziale a piacere

Pranio Group Catering & Banqueting

Tagliata di frutta fresca

*****Bevande*****

Vino rosso o rosé D.O.C.

Acqua – Coca cola

Spumante

Caffè e Liquori