



menu per ricevimento (esempio)

Prezzo: 110,00€

Aperitivo di Benvenuto

Spumante Brut ,Caraffe di succhi di fruttacocktail e soft drink

focacce, pizze,erbazzone e torte salate tipiche, finger food assortiti ,Delizie di Parma : prosciutto crudo di Langhirano, salame di Felino, coppa stagionata

pancetta , torta fritta(gnocco) , parmigiano reggiano di montagna

Frittura di verdure pastellate e code di gambero

A tavola

Sformatino di verdure di stagione con cuore di taleggio e pomodorino confit ,oppure ai funghi o altri di vostro desiderio

Primi piatti (due a scelta)

Crespelle di grano saraceno spek e fontina,

Lasagnette ai fiori di zucca,

Lasagnette culatello cotto e fontina

Risotto barolo e burrata ,

Risotto alla Giuseppe Verdi ,

Risotto ai frutti di bosco ,

Risotto alla Parmigiana

o altri primi di vostro gradimento

Secondi piatti (uno a scelta)

Filetto di maiale nero prugne e pistacchi,

Rosa di parma rivisitata

,Duchessa di parma,

Bagarre Wedding & Event

Carrè di vitello tartufato,

Controfiletto di manzo alla Robespierre

Sella di vitello ai porcini

Medaglione di filetto di fassona con salsa di vino

o altri secondi di vostro gradimento

Contorno

patate sabbiose al forno o altri di vostro gradimento

Sorbetto al limone o mela verde

Caffé e liquori

servizio Torta Nuziale

Vini in abbinamento

Spumante Brut

Farnio Garofoli (rosso) ,Verdicchio serra del conte (bianco)

o vini paritetici di vostra scelta

Caffé e liquori

servizio Torta Nuziale

Vini in abbinamento

Spumante Brut