



## Classic Wedding

### **Aperitivo** (buffet a isole e tavoli d'appoggio)

Rustici salati di pasta sfoglia ai vegetali  
Fantasia di Finger food  
Sfogliatine salate  
Cialde ai sapori vari

Vini e Spumante, Succhi di frutta e acqua minerale

Dopo l'arrivo degli Sposi e il primissimo brindisi con i loro ospiti, avrà inizio il Banchetto Nuziale con la seguente successione:

### **Antipasti** (buffet a isole e tavoli d'appoggio)

Sapori di Parma,  
la nostra selezione di Salumi:  
Salame di Felino, Prosciutto Crudo di Parma, Spalla Cotta di S.Secondo artigianale calda.

Torta Fritta

Fantasia di Finger food

Verdure Grigliate  
Verdure ripiene

Focaccina genovese farcita  
Mini Croissant ai formaggi  
Parmigiano Reggiano in scaglie  
Quiche assortite  
Erbazzone Emiliano

Vini, Succhi di frutta e acqua minerale

### **Primi piatti** (impiattati e serviti al tavolo):

Agnolotti di Carciofi

Risotto mantecato agli Asparagi

### **Secondi piatti**

Spalla di Vitello al forno con Patate arrosto e Verdure alla Parmigiana servita in Bellavista

## Dessert e bevande

Spumante per il buffet degli aperitivi.

Vini rossi e bianchi del Territorio o analoghi nella misura di 1/3 di bottiglia a persona.

Spumante per il taglio della torta nuziale.

Sono possibili scelte di Vini tra altre referenze della nostra carta da quantificare singolarmente.

Acqua minerale, bibite, caffè, digestivi tradizionali.