



## Menù Proposta Primula

### Cocktail di benvenuto e buffet di antipasti

Sparkling del Barman - Grapefruit - Prosecco - Aperol Spritz

Le Olive Verdi - Le Formine di Formaggio Valtellinese

Le Canapé con Speck e Lattuga - I Cuori di Zucchine e Melanzane Dorate - I Fiori di Sfoglia ai Funghi

Porcini - Le Verdure in Pinzimonio - Il Salame Brianzolo al Tagliere - La Quiche Lorraine al Radicchio -

Le Foglie di Pane con Prosciutto Reale - Le Noci di Grana Padano

### Antipasti

L'Insalata Fantasia con Polipo Tiepido e Songino Novello

Salmone Affumicato con Trucchioli di Ciliegio e Aspic al Crescione d'Acqua Crostini di pane e Burro

### Primi piatti

Risotto Espresso al Radicchio Rosso Trevisano

Riccioli di sfoglia con dadini di pesce spada e pomodorini di pachino

### Secondi piatti

Showcooking di Manzo alla Pietra Calda

Aletta di Vitello al profumo di erbe delicate

La Ratatouilles di Verdure

Le Patate Dorate a spicchio

Sorbetto con pompelmo Rosa e Moscato

### Dessert e bevande

Torta Nuziale Mimosa con Crema alla Fragola

Il buffet di Friandises e caffè con Open Bar

Mousse al Cioccolato Bianco - Le Delizie di Frolla al Burro

Le Crêpes Calde al Gran Marnier - Tagliata di Frutta fresca - Semifreddo con salsa ai Lamponi

La Varietà dei Liquori: Amari Classici - Limoncello - Whisky - Grappe Morbide - I Brandi Italiani - Le

Acqueviti Aromatiche - La Liquirizia Fredda