



## Wedding Primavera-Estate

Prezzo: 65,00€

### Aperitivi

Aperitivi di frutta alcolici e analcolici a passaggio

### Antipasti

Club sandwiches, pizzette, croissant al cotto

girelle di praga e salsa tonnata

spiedini di tramezzini al salmone

Frittini: tempura di verdure, sacchetti con chips di patate viola e salvia in pastella, mozzarelline in carrozza, olive ascolana, gamberi in panatura soffice e croccante al cocco, tortelli di gamberi e zucchine, panzerotti alla mozzarella, suppli' di riso alla siciliana, frittelle di chorizo, sciatt di gamberi, triangolini di pasta fillo con verdure e gamberi

Salumi: culatello, salame nostrano, coppa di zibello

manzo affumicato, pancetta d'oleggio, lonzino, lardo di patanegra, gnocco fritto classico e integrale

Formaggi: noci di parmigiano, bastoncini di bitto, spicchi di pecorino sardo, formaggio mezzano d'alpeggio, perle di robiola con pomodoro, gorgonzola di capra, schimudin della valtellina, nodini di mozzarelline pugliesi, mozzarelline allo zafferano, confetture, mostarde e miele

Pesce: seppia alla salsa verde con giardiniera di verdura, cavolo viola marinato alla colatura di alici e polpo, prosciutto di tonno con melone o pere, acciughe sott'olio, aglio e prezzemolo,

Verdure: gazpacio di pomodoro, crema di zucchine e cocco, pinzimonio, conserva di melanzane, pomodorini ciliegina marinati al balsamico, cipolline borretane al balsamico, farro della garfagnana con peperoni gialli e rossi

### Dessert e bevande

Buffet di dolci

Mousse di yogurt greco con coulis di mirtillo

Insalata di lamponi e more con zabaione al moscato sifonato

Mousse di cioccolato bitter con pralinato alle arachidi

Crème brûlée al grand marnier

Ganache di cioccolato bianco al frutto della passione

Sorbetto alla frutta di stagione

Cannoncini riempiti al momento

(in abbinamento moscato d'asti naturale)

Torta nuziale a carico degli sposi

Caffè e correzioni

Vini da concordare secondo il gusto ed esigenze

Acqua e servizio tutto incluso senza limitazioni

65,00€ iva esclusa

con aggiunta di un primo caldo 5,00€ aggiuntivi

con l'aggiunta di un secondo di carne 10,00€ aggiuntivi