Menù Giotto - 2027

Prezzo:105,00€

Aperitivo

Cocktail aperitivo (Spritz, Colli Euganei Prosecco, aperitivi analcolici).

Antipasti a buffet

Bastoncini di sfoglia al formaggio e semi di papavero.
Scaglie di Grana Padano.
Quiche Lorraine.
Verdure dorate di stagione.
Crostini di Baccalà con confettura di giuggiole.
Canapè con mousse di prosciutto.
Bignè con spuma di gorgonzola e noci.

Antipasti a passaggio

Crema di mais al formaggio e tartufo.
Battuta di manzo e senape.
Ricotta con confettura di glicine.
Gallina padovana con pinoli ed uvetta.

Primi piatti

Risotto agli asparagi e fumo.
Tagliatelle alle ortiche con ragù bianco profumato al rosmarino.

Secondi piatti

Prosciutto cotto nel vino (antica ricetta del ‘400).
Patate stracciate e Julienne di verdure.

Dessert e bevande

Torta nuziale (meringata al cioccolato).

Ananas e fragole.

Caffè.

Carrello liquori.

Vini bianco, rosso, moscato e prosecco con servizio primo calice.

Il prezzo indicato è per un numero superiore a 80 adulti paganti e sopra i 140 ospiti è previsto uno sconto di euro 5,00 a persona