



Menù Rosa

Prezzo:100,00€

Aperitivo ad isole

Alla Buvette

Spumante Prosecco

Cocktail analcolico alla frutta fresca : pompelmo rosa, arance e fragole

Sangria bianca alla frutta

Aperol Spritz

Acqua minerale naturale e gassata

Angolo degustazioni vini: Bianchi dell'Alto Adige

Buffet finger food

Bicchierini con prosciutto cotto al fieno, formaggini freschi e cetrioli

Caviale di melanzane, ricotta e coppa piacentina

Monoporzione con stracciatella di bufala, basilico e pomodoro gelèe

Bacchette cinesi con gamberi, zucchine e slasa di soia

Bacchette cinesi di polpo, pomodoro confit e salsa allo Cherry

Pinzimonio di verdure fresche allo yogurt aromatico

Stuzzichini caldi a passaggio

Bastoncini di sfoglia al sesamo e papavero

Piccole quiche Lorraine

Rollè di frittata con erbe aromatiche e formaggio

Bastoncini di sfoglia al formaggio

Tempura cucinata a vista

Bastoncini di zuccina

Fiori di zucca

Salvia a foglie grandi

Melanzane

Anelli di cipolla

Castello di Cernusco Lombardone

Mozzarelline in carrozza

Olive ripiene

Spiedini alla brace

Spiedini di gamberi e calamari profumati alle erbe aromatiche

Piccolo spiedino di pollo speziato

Isola dei salumi

Culatello all'affettatrice

Salame nostrano della Brianza

Capocollo stagionato (coppa toscana)

Bresaola con scaglie di grana e rucola

Finocchiona toscana

Il tutto accompagnato con pane integrale, pane di segale, pane alle cipolle rosse, focaccia alle olive

Gnocco fritto alla parmense, pane all'uva

Isola dei formaggi francesi e Passito

Galet de la Loire

Formaggi di capra alla cenere

Royale de Bourgogne

Blu di bufala

Mieli, marmellata di cipolle di Tropea, marmellata di fichi e mostarde

Vino Passito Siciliano

Primi piatti

Risotto mantecato con asparagi e fiori di zucca all'olio extra vergine d'oliva

Fagottino di radicchio e formaggio morbido di latteria con vellutata al pomodoro

Secondo piatto

Aletta di vitello a lunga cottura con erbe aromatiche e verdure alla plancia

Dessert e bevande

Torta nuziale

Gran Buffet di dolci e di frutta del nostro pasticciere

Torte dal forno

Pere e cioccolato con la sua crema

Castello di Cernusco Lombardone

Calafoutis alle ciliege

Bicchierini monoporzione

Pistacchio e nocciola

Coquette al tiramisù con biscotto savoiardo

Coquette bianco mangiare con dadolata di fragole

Bavarese ai tre cioccolati : fondente, al latte, bianco

Angolo della Frutta: ananas, kiwi, melone, anguria, fragole accompagnati con gelato fiordilatte

Buffet del Caffè e dei liquori

I Vini

Muller Thurgau A.A. Doc

Blaubungunder A.A. Doc

Moscato naturale d'Asti Docg

Prosecco di Valdobbiadene

Acqua minerale gassata e naturale