



4. Proposta menù Wedding

Prezzo:135,00€

Aperitivi "Drink Di Benvenuto"

Bollicine

Cocktail fruttati e analcolici con variazione di snack salati, finger food capricciosi

Pettoline croccanti

Sablè Breton guarniti

Madeleine mediterranee

Antipasto di mare a persona

Carpaccio di baccalà alla nizzarda

Mini burger di salmone con stracciatella pomodoro confit e craker al sesamo

Julienne di seppioline al vapore e insalata di barbabietole rosse marinate

Servito Centrale a tavola

Tataki di tonno in crosta di nocciole salsa guacamole

Abbraccio di mazzancolle su insalatina tropicale

Antipasto di terra a persona

Burratina di Andria con insalatina di cereali

Ventaglio di capocollo di Martina Franca

Servito centrale a tavola

Carpaccio di scottona alle erbe carciofi marinati e mandorle croccanti

Rollè di mozzarella alla mediterranea

Live Il Mastro Casaro con filatura di gioielli di latte caldi

Primo piatto mare

Fusilloni trafilati al bronzo alla amatriciana di polpo su crema di baccalà

Primo piatto terra

Villa Althea Ambassador Ricevimenti

Triangoli farciti di melanzane e provola mantecati in salsa di nocciole e pesto di basilico

Secondo Piatto di Pesce

Sandwich di ombrina con bietole di campo cozze e pomodorini su crema di sedano rapa e tagliatelle
di verdure croccanti
Sorbetto

Secondo piatto carne

Arrostito di vitello alla murgese con carciofi e stracciatella
Ventaglio di patate croccanti

Bevande e dessert

Semifreddo al cucchiaio con mosaico di frutta al vivo crema chantilly
Buffet Trofei di Dolci
Torta Evento
Caffè liquori spumante
Dalla cantina: gli abbinamenti del nostro sommelier