



Menu Luxury

Prezzo: 95,00€

Aperitivo di benvenuto

Prosecco e aperitivi alcolici e analcolici

Tabulè di verdure

Caponata bianca con tonno

Vegetali ed erbe aromatiche in pastella

Sfere di arancinette

Purea di patate affumicata con polpo grigliato

Frutta fresca a pezzettoni

Granita siciliana

Angolo street food siciliano: Panini con panelle, Panini con milza, Focaccine palermitane, Menta, orzata, succo ananas, succo d'arancia, mojito e apritz, Brindisi di benvenuto, Prosecco doc

Antipasto

Bouvet di vini 3 bianchi e 2 rossi

Polpo lesso alla palermitana

Impepata di cozze

Salumi misti a presidio slow food siciliano con frutta varietà di formaggi siciliani a presidio slow food con marmellate e mostarde

Treccione di mozzarella di bufala, fior di latte e mozzarelle ciliegine

Cous-cous di pesce

Cosciotto di maialino nero dei nebrodi con patate al forno

Angolo del vegetariano

Primi piatti

Mantecato di riso carnaroli con crema di asparagi e crostacei

Busiate ai tre pesci, con datterino e croccante di zucchine

Secondo piatto

Feudo Burrajotto

Trancio di pesce bianco in crosta di mandorle e vegetali

Contorno: cestino di pasta brisè con ortaggi in agrodolce

Dessert e bevande

Cantine Firriato: chiaramonte inzolia, o altavilla della corte grillo

Gran Buffet di frutta e torte: torta nuziale più 8 torte

semifreddi, cascata di cioccolato con frutta, zucchero filato, crepes con la nutella, crêpes suzettes

pasticceria mignon, cannoli bignè

angolo frittura: sfingi, frittelle di riso, ravioli

macedonia di frutta, spiedini di frutta, frutta a coltello

composè di frutta

angolo vini da dessert, caffè, digestivi e distillati rosoli