



Menù Azalea

Prezzo: 115,00€

Buffet di antipasti

Sparkling rossini - analcolico all'ananas
Sfogliatelle alle verdure - canapé di olive nere
Cuori di zucchini e melanzane dorate
Tartelle con formaggio valtellinese fondente
Fiori di sfoglia al radicchio - le verdure in pinzimonio
Bresaola valtellinese con fogliette di rucola fresca
Noci di grana padano - foglie di pane con prosciutto reale
I vol au vent con salsa di aragosta - tagliata di tonno fresco alle erbe
Tartine con storione fumè del volga
Salmone affumicato con trucioli di ciliegio

Primi piatti

Risotto espresso con gamberi e rucoletta
Piccole crêpes maison con fontina valtellinese e praga fumè

Secondi piatti

Controfiletto di manzo alla pietra ollare
Tagliata di carni di vitello con salsa asparagi con contorno di tortino di spinaci e patate fondenti in crosta leggera

Dessert e bevande

Torta nuziale mimosa
Buffet di dolci e caffè con open bar
Mousse ai due cioccolati
Delizie di frolla al burro
Mousse alla frutta
Crêpes calde al grand marnier
Semifreddo con salsa ai frutti di bosco

Varietà dei liquori: amari classici, limoncello, liquirizia fredda
Whisky. Grappe morbide, brandy italiani, acqueviti aromatiche

Vini

Chardonnay del veronese
Refosco dal peduncolo rosso