



Carne

Prezzo: 85,00€

Gran buffet di benvenuto

Finger di zucchine marinate ripiene al baccalà mantecato

Finger di parmigiana di melanzane

Finger di vellutata al mascarpone, crema di peperoni rossi e gheriglio di noce

Finger di bresaola, caprino ed erba cipollina

Olive all'Ascolana

Mozzarelline in pastella

Verdure pastellate fritte

Parmigiano 30 mesi

Crostini di lardo di colonnata alle erbe

Pizzette di pasta sfoglia al forno

Salatini assortiti di pasta sfoglia

Prosecco in bottiglia

Caraffe di spritz

Succhi analcolici

Cocktail Bellini

Antipasto

Strudel di verdure fresche su vellutata al mascarpone accompagnato da Culatello di Sauris

(bianco di Custoza)

Primi piatti

Risotto di fragole e Franciacorta

(Lugana Lamberti)

Fettuccine fatte in casa alle tre carni bianche

(Soave Classico)

Piatto di mezzo

Carpaccio di Black Angus in emulsione agli agrumi

(Bardolino Classico)

Sorbetto al pompelmo rosa

Secondo piatto

Rosa di Montagnana

Patate al forno aromatizzate ai profumi di campo

Caponata di verdure fresche di stagione

(Cabernet Sauvignon)

Dessert

Buffet di frutta in bellavista

Dolce Nuziale

Caffè espresso

IL PREVENTIVO COMPRENDE: Mise en place completa di copri sedia, abbinamento vini, stampa del menù a colori, stampa del tableau de mariage, centritavola floreali personalizzati, composizione fiori tavolo sposi, struttura in esclusiva.