



Menù Renero maremonti

Prezzo: 95,00€

Aperitivi e antipasti a Buffet nel parco

L'isola dei fritti

Verdure in tempura pollo croccante crocchette di riso - Moscardino arricciato Code di gamberi dorate Olive all'ascolana anelli di calamari croccanti.

L'angolo del salumiere

Il prosciutto di parma i ciccioli frolli alla romagnola la coppa stagionata e salsiccia passita lombetto stagionato con scaglie di grana e gocce di balsamico

Stuzzicheria

Cappesante al gratin spiedini di gamberi marinati al limone ½ forma di grana padano stagionato 16 mesi carpaccio di pesce spada affumicato - salmone marinato all'erba cipollina varietà di formaggi al miele e composta.

Finger food

Insalatina di mare squacquerone con fichi caramellati insalata di orzo fantasia con riso venere codine di gamberi in salsa americana Julien di seppia con verdure

Primi piatti

Incassata di creps al salmone affumicato e porcini

o

Spoja lorda pancetta e radicchio

Strichetti al sangiovese con ragù bianco di salsiccia e radicchio a Julien

Secondi piatti (uno a scelta)

Sella di vitello speziata al forno e gratinata

Patate arrostiti e sabbiate

Fantasia di verdure alla griglia

Le alternative ai primi

Lasagne di vitello Creps ai funghi e formaggio Creps agli spinaci e prosciutto sfumato sfogliata all'ortolana
.Ravioli di patate al ragù di anatra - Ravioline ai porcini - Tortelli di ricotta al burro e salvia - Caserecci

allortolana - Curzul al ragù di carne - Strozzapreti ai funghi di bosco e prosciutto di parma

Le alternative ai secondi

Prosciutto fresco steccato al forno in bellavista - Lombata di manzo scaloppata al renero

Compreso nel prezzo:

Tovagliato da cerimonia, centri tavola e candele da noi proposti, tutto il bere (acqua, vino, caffè, ammazzacaffè, vino, spumante, aperitivi nel buffet), una camera matrimoniale in b&b, torta da noi proposta, stampa personalizzata dei menù.

Euro 95,00 a persona (iva inclusa) da 80 a 120 adulti paganti

Euro 90,00 a persona (iva inclusa) oltre i 120 adulti paganti