



Proposta nozze di tipo classico

Aperitivi a buffet in piedi

angolo buffet dei fritti

zucchine, melanzane, fiori di zucca, crocchette di patate, salvia, mele, cipolle,

angolo buffet dei formaggi

bavarese stravecchio a scaglie, pecorino, bocconcini di mozzarella, gorgonzola,

e gelatine in abbinamento

angolo buffet delle insalate

insalatina tirolese (speck e cappuccio), insalata greca (feta e melanzane), insalata di farro (verdure di stagione)

angolo degli affettati

porchetta, crudo in morsa, soppressa, salame nostrano, salame "de mus"

angolo delle focacce e salati

focaccia patate e rosmarino, srudel speck e mela, tostini caldi con senape e funghi, sfogliatine mignon

angolo dei cocktails analcolici e spumanti

verde (kiwi e ananas), giallo (pompelmo e mandarino), rosso (arancia e fragola)

prosecco ex. Dry andreola

Primo piatto

risotto verdure mantecato casatella

crepelle con fiori di zucca

Secondo piatto

medaglioni di manzo al raboso

spalla di vitello in bellavista

contorni di stagione assortiti

Dessert e bevande

torta nuziale (da concordare formato ed ingredienti)

caffè

a seguire buffet di frutta fresca e dolci in bellavista

fragole-anguria-melone-ananas-kiwi-pere-albicocche-pesche-mele-uva-susine

semifreddo ai frutti di bosco-torta alle albicocche-torta di ricotta-tiramisu'

vini (lista indicativa)

manzoni rose' "co. Collalto"

prosecco tranquillo i. G . T . "san martino"

drumo sangiovese i. G . T . Toscana "f. Lli muratori"

prosecco spumante dry millesimato d. O . C . "co. Collalto"