



Proposta menu' per pranzo nozze di tipo plus

Aperitivo in piedi

spumante prosecco-cocktail-wine fruits- drink analcolici-succhi di

frutta-sangria

scaglie di grana-verdure fritte pastella-funghi fritti-crostini di pan

brioche con vari pate'-involtini di crespella farciti-gelatine di verdure

Bis di antipasti

insalatina d'estate \ manzo marinato

Primi piatti

risotto campo antico (verdurine di stagione con casatella

di treviso e basilico)

crepelle ai funghi

Secondo piatto (da tagliare in bellavista e servire al tavolo)

spalla di vitello al forno oppure maialino farcito alla frutta o cosciotto

di maiale al forno

contorni di stagione cotti e crudi

Dessert e bevande

torta nuziale (da concordare formato ed ingredienti)

caffe'

sgroppino

a seguire buffet di frutta fresca e dolci in bellavista

fragole-anguria-melone-ananas-kiwi-pere-albicocche-pesche

Via Caprera Banqueting

mele-uva susine

semifreddo ai frutti di bosco-torta alle albicocche-torta di ricottatiramisu'

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"

la presente proposta e' indicativa e da valutare assieme, quindi si possono

effettuare modifiche a vs. Piacere.