



Gold

Prezzo:70,00€

Aperitivo di benvenuto

Prosecco, Analcolico, Cocktail di Frutta fresca , Sangria, Prosecco , Cocktail Rossini

Long drinks assortiti: Bitter, Campari, Martini bianco e rosso, Gin Tonic Aperol spritz etc etc

Succhi di ananas, arancia e pompelmo ,Acqua minerale e naturale

Grana in scaglie , Uva, Stuzzichini caldi e freddi della casa

Antipasti

Angolo di Bacco

Selezione di vini bianchi e rossi

Angolo Pesce

Salmone affumicato con crostino caldo e ricciolo di burro,

Veli di Pesce Spada con salsa citronette,

(Ostriche in bellavista) € 3

Cocktail di Gamberetti su conchiglia

Angolo dei fritti di mare

Frittura di Pesce

Angolo dei fritti di terra

Frittura di terra

Angolo dei formaggi

Tavola dei Formaggi (min 10 tipi) con marmellate agrodolci e mieli, Parmigiano,

Treccia di Mozzarella di Bufala con salsa ai mirtili e lamponi

Angolo dei salumi

Giardini del Gioglio

Tavola dei Salumi tipici Umbri taglio a vista con varie tipologie di pani caldi

Prosciutto tagliato in bellavista

Focacce Calde e pani caldi dal forno a legna

Angolo del caldo

Pere gratinate con speck e salsa alle noci,

Flan di riso venere con bacon e formaggio

Involentino di melanzane gratinato con prosciutto

Angolo del freddo

Bresaola in carpaccio con ananas e noci

Lombetto marinato con sedano e pecorino

Insalata di farro con pachini, mais e asparagi

Finger Food di Orzo Perlato e gamberetti

Primi Piatti

Risotto allo champagne e tartufo nero

Cuori di ricotta con ragu bianco al fagiano

Secondi piatti

Lombo di vitella bianca al balsamico

Tartatin di asparagi

Patate Argent

Dessert e bevande

Buffet di dolci

Tortino al Cioccolato caldo ,

Panna Cotta con salsa ai frutti di bosco,

Sfogliatina calda alle mele con salsa al caramello,

Bavarese alla frutta con salsa all arancia

Crostata ai Frutti di Bosco

Giardini del Gioglio

Composta di Frutta fresca

Crema Catalana

Meringata al limone

Dolci allo Yogurt

Vino bianco e rosso da scegliere

Spumante dolce e prosecco per brindare

Minerale, Caffè, carrello dei distillati

Prezzo € 70,00 iva

Angolo Chef Flambè € 5