



Platinum

Prezzo: 80,00€

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

Buffet di antipasti

Angolo di Bacco

Sarà a disposizione dei Vostri ospiti un angolo con quattro/sei vini bianchi e quattro/sei vini rossi,

Prosecco di Valdobbiadene, le nostre proposte analcoliche alla frutta e acqua minerale

Angolo dei formaggi

Degustazione dei Formaggi (min 10 tipologie) con marmellate mieli e

mostarde agrodolci in abbinamento

Treccia di Mozzarella di Bufala con salsa ai mirtilli e lamponi

Angolo della Norcineria

Salsicce di cinghiale Prosciutto di Norcia al taglio Salame di Felino

Coppa dolce di Parma salsiccia nostrale salame di cervo Lardo di Colonnata

Capocollo Salame casareccio Pancetta arrotolata

spianatina di cinghiale ciauscolo marchigiano, salame d'oca.....ed altri

Pani e focacce calde dal forno a legna

Angolo Pesce

Salmone affumicato con crostino caldo e ricciolo di burro,

Giardini del Gioglio

Veli di Pesce Spada con salsa citronette,

Cocktail di Gamberetti su conchiglia

Ostriche in bellavista (con certificazione di provenienza)

Angolo Chef Flambè

Gamberoni Flambè

Frittatina al Tartufo nero

Crespelle alla Montanara

Scamorzine affumicate al balsamico

Pancetta Gioconda saltata

Angolo dei fritti di terra a vista

Salvia Fiori di zucca Cipolla Zucchine Melanzane Peperoni.....e frittiture tipiche ombre di foglie e fiori

Angolo dei fritti di mare a vista

Calamaretti Totani Gamberoni

Angolo del caldo

Pere gratinate con speck e salsa alle noci,

Flan di riso venere con bacon e formaggio

Involantino di melanzane gratinato con prosciutto

Pani e focacce calde dal forno a legna

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

Due a scelta

Lombo di vitella bianca al balsamico

Faraona farcita al tartufo nero

Galantina di faraona farcita al tartufo e castagne

Millefoglie di tacchino con melanzane e capperi

Cosciotto di suino al forno con Rosso di Montefalco

Lombo in crosta di lardo di Colonnata e groviera

Medaglione di vitella con fonduta di porcini

Coscio di vitella picchettate al bacon e mele

Chianina al forno

Maialino farcito alla Perugina

Stinco di vitella in Bellavista

Controfiletto alla Wellington con salsa densa

Sella di vitella al balsamico

Tagliata di maialino al Rubesco Lungarotti

Sella alla Sarda

Tartatin di asparagi

Patate Argent

Sformatino ai carciofi o spinaci

Sformatino di finocchi o asparagi

Patate al forno o duchesse

Fagottino di fagiolini e pancetta

Gateau di patate

Cruditè di verdure in pinzimonio

Carciofi alla Romana

Giardini del Gioglio

Finocchietti gratinati al bacon

Verdure alla griglia

Dessert e bevande

Piccoli babà al limoncello

Tortino al Cioccolato caldo

Panna Cotta con salsa ai frutti di bosco

Sfogliatina alle mele con salsa al caramello

Bavarese alla frutta con salsa all arancia

Crostata ai Frutti di Bosco

Crema Catalana

Meringata al limone

Dolci allo Yoghurt

Composta di Frutta fresca

Vino bianco e rosso da scegliere

Spumante dolce e prosecco per brindare

Minerale, Caffè, carrello dei distillati

Il prezzo a è di € 80 iva

(prezzo variabile in base alla costruzione del menù ad hoc sui desiderata del cliente)