



Menù Bosco

Prezzo: 100,00€

Antipasti

Norcino

Proposta di quattro tipologie di salumi scelti accompagnati da gnocco fritto, pane e grissini speciali

Casaro

Selezione di formaggi delle nostre valli e malghe

Finger

Poker di sushi con pesce crudo e verdure, foglie di salmone marinato, crema di patate con polpo, lollipop di caprese, lecca lecca di Grana Padano e varie scelte a seconda delle stagioni

Fritti

Fritto misto dell'orto, murgia mare in crosta di farina di grano, frittelle di zucchine, ricotta e menta, mozzarelline panate, fritto misto mare

Show Cooking

Filetto di tonno al sesamo cotto a vista, formaggio di malga alla piastra, crema di mais accompagnata da moscardini e baccalà mantecato

Primi Piatti

Risotto mantecato al Franciacorta e Bagoss con cialda di Grana Padano

Pasta fresca con gamberi zucchine e pomodorini in cesto di pasta filo

Sorbetto

Secondi Piatti

Filetto di manzo in crosta di mele con brunoise di verdure e riduzione bordolese

Dessert e Bevande

Torta nuziale adeguata ai vostri gusti ed esigenze scenografiche

Trionfo di frutta e fontana di cioccolato

Tris di piccole mousse monoporzione, piccola pasticceria

Caffè e correzioni serviti al tavolo

Spritz Hugo Bellini Aperitivo analcolico

Prosecco Extra Dry DOC "Bedin", Moscato d'Asti

Bianco "Falanghina del Sannio" - Rosso di Toscana "Le Mura"

Open bar con barman professionale con 2 consumazioni a persona con postazione luminosa e tutto il necessario per la preparazione di 4/6 cocktail da voi scelti in precedenza con il barman

Personal Wedding

Legatura dei tovaglioli, stampa dei menù personalizzati, tableau de mariage, allestimento del tavolo sposi, allestimento floreale.