



MENU ARMONIA DI TERRA E MARE

CATERING "ERBAVOGLIO"

Prezzo: 115,00€

MENU ARMONIA DI TERRA E MARE catering Erbavoglio IN ESCLUSIVA PER GLI SPOSI DI TENUTA VILLANOVA

Al Gran Buffet

Accogliamo gli Sposi e i Loro Ospiti

Spettacolo di Aperitivo... selezione di Birre in bottiglia e Apertivi Tenuta Villanova e Soli di fine primavera. Offerta

Le isole tematiche... La tradizione ed i ricordi – Qualcosa di Terra – Qualcosa di Blu – I veggy – I fritti al passaggio .- Intermezzo Show Cooking

La Tradizione ed i ricordi... prosciutto cotto nel pane con kren – i nostri pani e le focacce – le età del Montasio...degustazione di diverse stagionature in abbinamento a composte e mieli - il salame casereccio dell'Az Butussi - il frico croccante

Qualcosa di Terra... tartara di fassona con crostoni - roastbeef di cervo all'inglese con puntarelle di cicoria – tagliata di manzo in corteccia alla maniera estiva – bon bon ripieni al ragù con crema di piselli – carpaccio di manzo con burrata e polvere di cappero

Qualcosa di Blu... carpaccio di spigola con marmellata di limoni - orata con panzanella rivisitata al pomodoro fresco e basilico - gamberi con note di wasabi – Émincé di scorfano ai profumi mediterranei - cozze a scotadeo della tradizione marinara - zuppa mediterranea di crostacei

I veggy... parmigiana rivisitata...millefoglie classica e bon bon croccanti o vol-au-vents assortiti O panzerotti mediterranei o seitan scaloppato ai funghi porcini o composizione di ricotta e patate viola

Intermezzo Show Cooking... mini tagliata di manzo con misticanze di stagione

I nostri fritti al passaggio...tu chiamali se vuoi street food... salviade...fittelle di salvia - gamberoni in tempura - il frico impanato con farina di polenta e fritto accompagnato da polenta frita - il nostro gnocco fritto accompagnato da salumi della tradizione

SERVIZIO AL TAVOLO:

un primo a scelta fra le seguenti proposte o ALTRO DA CONCORDARE

ravioli alla zucca con fonduta di ricotta dolce e zafferano - gnocchi con gamberi e fiori di zucca – trofie risottate con gamberi e zest di limone - paccheri agli asparagi e ricotta fumè - risoni mantecati alla crema di ortiche con crumble croccante di frico - gnocchi ripieni al “formadi frant” mantecati agli urtizzons - millefoglie di pasta fresca alle erbe di primavera - risoni mantecati alla rapa rossa con gocce di yogurt home made - gnocchi ripieni di formaggi della tradizione al pomodoro fresco e basilico - garganelli mantecati ai profumi di sottobosco con guancia fumè

sorbetto a scelta al lime e zenzero - al mango e lamponi - al moscow mule - al mojito

un secondo piatto a scelta con contorno

lombetto in manto di spezie con purè al mosto d'uva – rana pescatrice con pappa al pomodoro

TORTA NUZIALE

Buffet Dolci - Selezione di frutta fresca (omaggio del catering) - Angolo liquori fatti da noi – Caffè
Open Bar illimitato abbinato con buffet salato (con piccolo contributo extra)

MINIMO 100 PAX a paratre da € 115,00 per persona anzichè € 150,00 per persona

OPPURE MINIMO 80 PAX a partire da € 130,00 per persona anzichè € 160,00 per persona