

Esempio menù di matrimonio

Prezzo:145,00€

Aperitivo

Isole a “finger food” e show cooking live:

L'isola dei salumi: selezione di affettati e salumi del territorio tagliati a vista al momento con la nostra affettatrice a volano (fiocco di sauris, salame e pancetta) accompagnati con crostini, pane e grissini caserecci, Prosciutto cotto in crosta di pane servito caldo e tagliato al coltello a vista (minimo 70 persone)
L'isola dei formaggi: selezione di formaggi nostrani con mostarde e composte di nostra produzione, miele friulano, frutta fresca e secca, lecca lecca di frico croccante, mozzarelle e pomodorini colorati
La pasticceria salata: frolla salata con spuma di ricotta e mortadella, baci di dama salati, mini muffin con pomodori secchi e olive taggiasche
L’isola dei finger food: humus colorato (alla curcuma, alla barbabietola e ai pomodori secchi), bon bon di caprino con speck e granella di pistacchi, trota regina di san daniele e crudité di verdure su maio veg allo zenzero, bocconcino di pollo al mojito, tartara di limousine friulana tagliata al coltello

Primi piatti

Risotto allo zafferano friulano, polvere di liquirizia e scaglie di mandorle
Sorbetto di intermezzo

Secondi piatti

Tagliata di filetto di maiale cbt su morbido di rucola e pesto estivo (trito di pomodori secchi e olive taggiasche) con patate al forno

Dessert

Trionfo di frutta e dolcetti
Torta nuziale