



MENU EVO

Prezzo: 110,00€

Esempio di MENU *Piatti da concordare

GRAN BUFFET

di aperitivi e antipasti suddivisi in 5 postazioni differenti tra cui:

Postazione beverage

Prosecco, Spritz, Analcolico al ginger e ananas, Analcolico alla frutta e succhi

Angolo del panettiere

Focacce esprese (olio e rosmarino) (pomodoro, origano e cipolla)
(pomodori secchi, stracciatella di burrata e basilico)

Postazione delle frittture

Supplì dello chef, fritti vegetali (verdure di stagione in pastella, chips fatte in casa, olive ascolane, fiori di zucca ripieni, polpettine di melanzane)

Angolo del norcino

Degustazione di salumi e formaggi tipici del territorio umbro, Ciauscolo, Pecorino di Norcia, Caciottina del casaro al peperoncino, Prosciutto di Norcia al coltello, Capocollo, Salsicce stagionate di cinghiale, Mozzarelline di bufala

Angolo dell'ortolano

Insalata di farro con rucola, pomodorini, grana e aceto balsamico invecchiato

Fagioli della Valnerina con il tartufo, La zuppa dell'ortolano, Hummus di ceci

Pomodori e cipolle arrosto, Verdure gratinate

Finger food dello chef

PRIMI

Riso Vialone nano con zucchine romanesche, i suoi fiori e stracciatella di bufala Tagliatelle bicolore con pomodorini confit, speck d'oca e ricotta stagionata in grotta

SECONDO

Filetto di manzo ripieno di Asiago DOP e tartufo bardato al San Daniele

Contorno di verdure di stagione e patate

Torta nuziale (tipologia da concordare)

Composta di frutta

Agriturismo Poggio del Bolognino

Bevande incluse

(Acqua, vino 1 bottiglia ogni 3 persone, caffè e distillati)