



Matrimonio a Tema: L'Inverno di Terra

Prezzo: 130,00€

Aperitivo

Cocktail alcolici e analcolici

Tartine assortite in gelatina con gamberi, insalata russa, mousse di tonno, mousse di salmone

Jamon Serrano tagliato al coltello, toast Melba

Il Caciocavallo del Duca a zollette con gelatine di Primitivo, Negroamaro, Fiori di rosmarino

Antipasti

Assaggi di zuppa con crostini: purea di fave con tanti contorni di verdure, vellutata di zucca con crostini fritti al rosmarino, zuppa di ceci o fagioli con tocchetti di salsiccia, crema di porri e patate con sfoglie di parmigiano croccanti.

Primi piatti

Tortelli ripieni di ricotta e pere con fonduta di Castelmagno

Strozzapreti con ragù di coniglio o di bracioline d'asina

Secondi piatti

Arrosto di Podolica al forno valorizzato da bacche aromatiche e riduzione di Primitivo di Manduria o Negroamaro

Selezione di soufflé e sformatini di verdura di stagione, patatine al forno con burro e salvia e creme di verdure aromatizzate con bacche di ginepro

Dessert

Buffet dei dolci con servizi

L'insalata di arance caramellate e flambé

Le friandises: dolci di mandorle, fantasie di mandorle, pistacchi e nocciole con cioccolato

Le torte di cioccolato: bianca, fondente, alle nocciole

Masseria Battaglini

Torta nuziale: piramide di Croquembouche, deliziosi choux caramellati ripieni di chantilly

Bevande

Vini, champagne/spumante, open bar non compresi nel menù ma da concordare a parte