



Matrimonio a Tema: L'Inverno di Mare

Prezzo: 160,00€

Aperitivo

Cocktail alcolici e analcolici

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

Salmone scozzese affumicato, toast Melba

Antipasti

Cocottine di zuppe: di pesce fresco, Bisque Homard (zuppa di aragosta), vellutata di ceci con polpo

tiepido e di fagioli con cozze fritte croccanti

Primi piatti

Ravioli di crostacei in salsa rosa

Risotto mantecato profumato alla Verdecia con moscardini alla Luciana

Secondi piatti

Spigola, Orata o Rana pescatrice al cartoccio profumate agli aromi della Masseria

Selezione di soufflé e sformatini di verdura di stagione, patatine prezzemolate, fantasie di verdure

grigliate con riduzione di aceto balsamico o di vincotto di mele

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

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

Bevande

Masseria Battaglini

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