



Matrimonio a Tema: La Primavera

Prezzo: 160,00€

Aperitivo

Cocktail alcolici ed analcolici

Delizie fredde: trionfo di formaggi stagionati con composta di rose selvatiche, trionfo di formaggi freschi con gelatina di rose, prosciutto crudo intero tagliato al coltello, capocollo di martina tagliato al coltello.

Delizie calde: polpettine di pane al profumo di rose, focaccine agli aromi di primavera, focaccine ripiene di verdure di stagione e scamorza

La brioche delle rose al pesto di pistacchio e di olive e mandorle.

Antipasti

La fantasia di mousse: di prosciutto, di ricotta alla noce moscata e miele allo zafferano, di salmone all'aneto, toast Melba

Lo sformatino caldo di verdure di stagione: di piselli, di carciofi, di zucchine

I primi piatti

Il risotto con gamberi al profumo di rose

I fagottini alle rose con salsa alla menta

Il secondo piatto

La spigola con fiori di zucca e petali di rose

Dessert

Gran buffet di dessert (anche servito a tavola)

Confettata: un'attenta selezione di confetti sia in termini di qualità che di gusti, allestita in un'area del banchetto con una propria mise en place.

Torta di rose con crema al burro e marmellata di rose

Crostate e charlotte alle fragole

Semifreddo alle fragoline di bosco con petali di rose brinati

Torta nuziale

Bevande

Vini, champagne/spumanti, open bar non sono compresi nel prezzo del menù.