



Menù matrimonio per oltre 100 ospiti adulti

Prezzo: 130,00€

Aperitivo di benvenuto

Cocktail fruit, cocktail champagne, Spritz, bollicine e bibite analcoliche
Rusticini, danubini, crocchè, arancini, frittatine, calzoncelli, montanarine, delizie dello chef

Gran buffet

Beverage per antipasti a buffet: bollicine – vino bianco – vino rosso

Casaro & Pesce: prosciutto di Parma in Morsa, taglieri di salumi e formaggi con miele e mostardine, pasticcio di patate alla Nerano, involtini di melanzane, bun con la cianfotta, zizzoni e bocconcini di bufala campana, treccioni e ciliegine affumicate, mousse di ricotta, carpaccio di salmone marinato al pepe rosa, insalatina di polpo e patate, gamberetti scottati all'arancia con scaglie di mandorla, polipetti alla luciana con i crostini, tartare di tonno al limone con rucola e pomodorini, julienne di seppie e piselli in umido

Showcooking: zeppoline di alghe e cicinielli, calamarelle, alici, bocconcini di baccalà e pesce spada, gamberetti
Buffet del pane

Primi piatti

Servito a tavola

Fiano di Avellino docg – Aglianico Redimore Mastroberardino

Primo di mare (opzione terra)

Es: mezzi paccheri con la ricciola e il pomodorino del Vesuvio

Primo di terra

Esempio

Risotto al Franciacorta Rosé con asparagi gratinati e guanciaie croccante

Secondo di mare (opzione secondo terra)

Esempio

Turbante di spigola al pane saporito in crosta di mandorle
Patate a spicchi in salsa Teriaky con Dragoncello e Pepe verde vanigliato
Sgroppino

Gateau de Marriage

Coppe di frutta privè scomposta e buffet di dolci della tradizione
Franciacorta - caffè☑ e amari

Menu personalizzati a partire da €130