Menù Nuziale 2027

Aperitivo e Buffet di Antipasti a Isole Gastronomiche

Ricca proposta di antipasti suddivisi per tematica: i grandi classici come la selezione di salumi e formaggi, l'isola del pesce cotto, marinato o crudo, l'angolo dedicato alla proposta fusion con preparazioni internazionali e la nostra Grill Station con cottura espressa a vista, un vero e proprio showcooking per gli occhi, una festa per l'olfatto ed il gusto che garantirà ai vostri invitati un'esperienza dinamica e conviviale.

Primi Piatti serviti al tavolo

Sceglierete tra risotto, pasta ripiena o pasta spadellata in base ai vostri gusti e alla vostra personalità: le proposte, sempre basate sulla stagionelità dell'evento, potranno essere a base di carne, di pesce oppure in versione vegetariana.

Secondo Piatto servito al tavolo

La terza portata servita al tavolo ha come protagonista un proposta di carne o di pesce completata da due contorni di stagione per concludere al meglio il pasto salato.

Sorbetto al bicchiere servito al tavolo o a buffet

Che sia classico o originale e moderno, il sorbetto che proponiamo è sempre a base gelato emulsionato con diversi ingredienti. Solitamente è sempre alcolico, ma può essere proposto anche analcolico su richiesta.

Taglio del Dolce Nuziale e buffet di dolci e frutta fresca

Grazie al nostro laboratorio di pasticceria interno, completiamo il nostro servizio di ricevimento con la Torta nuziale, un ricco buffet di dolci e vassoi di frutta fresca sempre ben apprezzata.

Servizio di caffetteria

Il nostro servizio principale si conclude con il servizio di caffetteria a buffet completato con liquori e distillati serviti a parte.

Serale

Open Bar con cocktail, Birra in botte, stuzzicherie, panino con hambuger e patatine fritte o la spaghettata: il nostro servizio serale combinabile è la soluzione ideale per incontrare le vostre esigenze.