



Esempio Menù Ricco Primavera

Prezzo: 95,00€

Aperitivo a buffet con piatti a disposizione

Prosecco di Valdobbiadene
Cocktail leggermente alcolico oppure Sangria
Succhi di frutta
Acqua

Angolo dei Salumi

accompagnato da grissini artigianali,
focaccia allo stracchino e focaccia al carbone vegetale
Assortimento di salami pregiati (Cervo, Oca, Crudo Della Rosa)
Capocollo Toscano
Spiedini di Prosciutto di Parma e Melone
Involtini di Mocetta con mousse di Caprino

Angolo dei Formaggi

Acini d'Uva al Salignun
Bignè con Mousse di Gorgonzola e Sedano
Cubetti di Tome della Valchiusella
Cestini di Pasta fillo con Spuma di Parmigiano, Pere al vino rosso e Miele
Canapè assortiti, farciti con: pomodoro ciliegino e mozzarellina
Insalata russa della tradizione
Mousse di Tonno
San Carlino

Finger Food

Pirottini di carne cruda alla canavesana
Cucchiaini di Salmone fumè
Ciotoline di cous cous vegetariano
Baci di dama con foie gras

Chantilly salati con spuma di acciuga

Barchette con Insalata di farro

Verdurine ripiene

“ I Caldi ” a passaggio

Mini quiches vegetariane

Semolino fritto della tradizione

Conetti di verdure pastellate

Primi piatti:

Tartare di tonno rosso e insalatina di avocado

Risotto allo Champagne con gamberetti

Mezzelune alla pizzaiola con sauté di pomodorini

Secondi piatti

Filetto di Vitella all'Erba Cipollina

Caponata agrodolce dall'orto e Sformatino di Patate

Bevande e dessert

Sorbetto "Pesche, Cioccolato e Amaretti"

Torta degli Sposi

Buffet di Dolci (fingerfood): Chantilly classico, Bavarese ai Frutti rossi, Panna cotta, Gelato artigianale alla crema

Caffè

Acqua Minerale Naturale e Frizzante

“Vigna Misobolo” - Erbaluce di Caluso, Az. Agricola Cieck

“Langhe” - Dolcetto, Anna Maria Abbona

“Primobacio” - Moscato d'Asti, Az. Agricola Scagliola

Prosecco di Valdobbiadene, Cantina dei produttori di Valdobbiadene