



Menù Sposi Catering Dinamico

Prezzo: 60,00€

Aperitivo

Isola del rustico: tagliere di salumi, tagliere di formaggi misti, Forma di Parmigiano Reggiano

Isola dei fritti: salatini e pizzette, onion ring, olive all'Ascolana, verdure in pastella, salvia frita

Isola del pesce: gamberetti in salsa Aurora, polpa di granchio, pesciolini fritti

Isola dei finger food: insalatina di faraona all'aceto balsamico, tartare di manzo con Grana, muffin prosciutto e piselli, crostini di pane con lardo e miele, polpettine in salsa piccante

Isola cucina a vista: spiedini di pesce spada e gamberetti ai ferri, salame di turgia ai ferri

Isola del beverage: acqua naturale e frizzante, buvette di succhi di frutta misti, aperitivo alcolico della casa, Spumante Brut

Antipasti

Flan di zucchine con crema al basilico

Carpaccio di pesce spada con pomodorini e rucola

Primi piatti

Agnolotti al sugo d'arrosto

Trofie curry gamberetti e zucchine

Secondi piatti

Cosciotto di maialino al forno con patate

Dessert e bevande

Ananas con gelato**

Torta nuziale

Dolcetto, Bonarda, Chardonnay, Spumante dolce e secco, Caffè e correzioni.

** in alternativa buffet dei dolci:

per il catering già compreso nel prezzo,

fontana di cioccolato bianco, fontana di cioccolato nero con tagliata di frutta bavarese ai frutti di bosco,

mousse alla menta, mousse al pistacchio, tiramisù, caffè, digestivi.