



Menù Matrimonio

Buffet di Aperitivi

Angolo dei salumi

Prosciutto Crudo di Montagnana D.O.P.

Coppa Piacentina affinata nel vino rosso

Sopressa Veneta Vicentina

Mortadella Favola Gran Riserva Palmieri

Schiacciatina frita e Grissini di sfoglia

Selezione dei nostri formaggi

Mezza forma di Grana Padano stagionato 18 mesi

Monte Veronese latte intero

Vezzena stravecchio

Gorgonzola D.O.P. con sedani crudi

Abbinamenti con Miele, Confetture e Mostarde di nostra produzione

Focaccia classica all'Olio di Oliva, crostoni di pane

I fritti

Bocconcini di Camembert

Mozzarella a bastoncini

Olive all'Ascolana

Nuggets di pulled pork e lime

Stuzzicherie

Filetti di pollo alla paprica dolce

Hotel & Residence Villa Bartolomea

Tranci di Borlengo del contadino

Piccola Caprese al cucchiaino con bocconcini di mozzarella

Tartine di pane al latte con caponatina di verdure

Pinzimonio con crema allo yogurt bianco e aceto balsamico

Primo piatto di pasta

Raviolo ripieno di nostra produzione con caponata di verdure, pomodoro confit e crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi

Primo piatto di riso

Risotto "Vialone Nano" di Isola della Scala con bocconcini di scanello di maiale al profumo di cannella mantecato con burro crudo Ocelli e Parmigiano Reggiano 24 mesi

Secondo piatto

Tagliata di scottona Braslava con olio aromatizzato al timo

Contorni

Patate cabrette al forno

Macedonia di verdure gratinate

Misticanza con vinaigrette all'arancio

Sorbetto lime e menta

Dessert

Torta soffice con Namelaka al limone e frutta fresca

Buffet di frutta fresca e formaggi

Caffè