

menu top elegance

Prezzo:120,00€

Il menu elegance viene concepito secondo le esigenze degli sposi, dietro ogni piatto c è uno studio, una ricercatezza di ingredienti che ne esaltano i sapori.

Aperitivo di benvenuto:

Alcolico, analcolico, granite gourmet a vista.

Finger food serviti a giro braccio:

Bruschetta con salsa di datterino e crudo alle vinacce, crostino con burro normandia e acciughe del cantabrico, paninetto bao con carne o pesce,

Un grand buffet di antipasti completo carne, pesce, cruditè, carpacci, fritti, schow cooking a vista, salumi e formaggi, le bracerie di carne e di pesce, assortimento di pane, pizza cotta nel forno a legna, focacce assortite ecc. Con relativi tavoli e sedie a servizio del momento dell'antipasto.

Primi piatti due a scelta:

Perle di carnaroli, gobbetto di mazzara, nero del pollino e salsa di peperoni,
Risotto con pistilli di zafferano gourmet di totano
Tagliatella di seppia aromatizzata al mandarino
Pacchero all'astice,
Scialatelli con pescatrice, cozze e pomodirino giallo,
Quadrotti con capesante e gambero, piennolo del vesuvio e olio al basilico.

Secondi da scegliere in fase di segustazione

Darna di dentice al carbone di quercia su salsa di peperoni
Millefoglie di cernia, melanzane e patate al limone su crema di verdure al carbone di quercia
Pesce al forno in bellavista

Grand buffet di frutta e dolci:

Torte moderne, classiche, monoporzioni, cannoli riempiti a vista, tiramisu', baba napoletano con

aggiunta di crema, profitterol, torte meringate alla frutta mista,
Torta nunziale.
Carretto dei gelati con quattro gusti.
Vini e alcolici