MENU MATRIMONIO

Prezzo:150,00€

IL PRESENTE MENU' PUO' SUBIRE VARIAZIONI IN BASE ALLE ESIGENZE DELL'EVENTO, SEGUENDO I CONSIGLI DEI NOSTRI CHEF .

WELCOME COCKTAIL

Verdure di stagione in tempura, selezione di finger food,

mazzancolle in tempura al nero di seppia.

Prosecco, cocktail analcolico e acque minerali

B U F F E T D I A N T I P A S T I

C O R N E R D E L C A S A R O

Selezione di salumi italiani: capocollo casertano, speck altoatesino, salami calabri e campani, culatello dolce al taglio

Formaggi al taglio: caciotte al pistacchio, caciotte aromatizzate alle noci, caciotte alle olive, caciotte al vino rosso, scaglie di grana con confetture di miele e acacia

Freschi: ciliegine di bufala, ciliegine di provola affumicata, mousse di ricotta e pettola di mozzarella farcita

C O R N E R D E L M E D I T E R R A N E O

Insalata di polpo con pomodorini e patate al limone, julienne di seppie alla brace con zucchine in carpione e mandorle tostate, salmone marinato a secco con arancia e aneto, Zeppoline con alga di mare

, polipetti in cassuola con olive e capperi

S H O W C O O K I N G

Paella alla Valenciana

C O R N E R D E I F R I T T I

Calamarella, alici fritte, bocconcini di baccalà in tempura

C O R N E R B R A C E

Bocconcini di maialino, tagliata di manzo con rucola, pomodorini e balsamico,

Truth Events e Restaurant

C O R N E R MARE

Ventresca di Tonno, Aragostine

C O R N E R D E I P A N I F I C A T I

Pane cafone al taglio, selezione di panini (noci, olive e integrali), focaccia sale, olio e origano, grissini e taralli napoletani

P R I M I

Pacchero trafilato al bronzo , ragù di rana pescatrice e vongole con dressing al basilico

Risotto con fiori di zucca, stracciata di bufala e gambero rosso

S E C O N D O

Mezzo Astice gratinato con provola di Agerola e zucchine alla scapece

B U F F E T D I F R U T T A E D O L C I

Selezione di piccola pasticceria con bignè assortiti e dolci della tradizione napoletana

Torte al taglio: caprese, babà, ricotta e pera, tiramisù, crostata di frutta, zeppolone, profiterole al cioccolato, tagliata di frutta e stagione, wedding cake

Open bar con: amari, liquori, caffè e limoncello

TORTA AUGURALE