



Il Banchetto alla Griglia

Prezzo: 115,00€

Un'esperienza gastronomica pensata per un matrimonio conviviale ed elegante, dove la qualità delle materie prime incontra il fascino del live cooking alla brace. Un percorso che unisce freschezza, tradizione e spettacolarità, coinvolgendo gli ospiti in ogni momento del ricevimento.

AREA INSALATE E ANTIPASTI

Insalata di riso Venere
Con verdure di stagione
Pasta fredda alla crudaioia
Con pomodori freschi, basilico, pecorino e parmigiano
Selezione di salumi e formaggi
Serviti con la nostra giardiniera e mostarda di mele
Pane e grissini artigianali

AREA CONTORNI

Insalata di cavolo cappuccio
Marinata con aceto di mele, olio EVO e semi di cumino
Patatine fritte artigianali
Servite con maionese al lime e pepe
Insalata fredda di patate
Con panna acida ed erba cipollina
Indivia riccia alla brace
Servita con dressing al limone
Babaganoush
Con melanzane cotte sulle braci

AREA BURGER & TARTARE

Mini Hamburger
Pane soffice alle patate, burger di grigio alpina cotto alla brace, pancia di maiale alla griglia, formaggio fuso, cetriolini
Tartare di manzo
Servita nell'osso con midollo, panna acida e salsa gremolata

AREA GRIGLIA & CARNI LIVE COOKING

Un angolo dedicato agli amanti della carne, dove le carni vengono preparate davanti agli ospiti su griglie a vista, con profumo di brace e fumo aromatico che avvolge l'ambiente.

Costata di grigio alpina

Cotta sulla brace e servita al naturale con sale Maldon ed erbe aromatiche

Costine di maiale

Cotte a bassa temperatura e ultimate sulla griglia

Alette di pollo BBQ

Leggermente affumicate e glassate con salsa BBQ artigianale

AREA DOLCI E TORTA NUZIALE

Tiramisù rivisitati in chiave contemporanea

Parfait fruttati freschi e stagionali

Torte artigianali

Preparare con ingredienti di stagione

Cioccolatini selezionati

Torta naked

Gusto da definire insieme