



Delizie da Gustare

Prezzo: 105,00€

Un percorso gastronomico pensato per un matrimonio conviviale ed elegante, dove creatività, freschezza e materie prime di qualità si incontrano. Dall'aperitivo finger food fino ai dolci e alla torta nuziale, ogni portata è pensata per sorprendere e deliziare gli ospiti in ogni momento della giornata.

FINGER FOOD

Mini burger con tartare di manzo, maionese al rosmarino e cipolla caramellata

Mini tacos con pancetta croccante e crema di peperoni

Polpette di pollo e zucchine con semi di sesamo e guacamole

Cracker ai semi con baccalà mantecato

Pinzimonio di verdure con dressing al limone

Gazpacho alla barbabietola con verdure croccanti

PIATTO CALDO PRINCIPALE (a scelta)

Risotto alle erbe aromatiche e Trento DOC con trota marinata agli agrumi

Per bambini: piatti semplici e gustosi come pasta al pomodoro

Per intolleranti, vegetariani e vegani: alternativa dedicata

TORTA NUZIALE

Millefoglie (possibilità di partecipare alla composizione o assistere alla realizzazione)

ANGOLO FRITTI

Crocchetta di patate e parmigiano con crema di pomodoro alla brace

Patatine fritte artigianali con erbe aromatiche e salse fatte in casa

Mini arancino ai funghi porcini

Bocconcini di pollo fritto

ANGOLO GELATI ARTIGIANALI

Gelati artigianali serviti al momento con gusti classici e stagionali

PER LA SERA – DURANTE LA FESTA

Hamburger classico con pane artigianale, burger di manzo, lattuga, pomodoro e salsa burger

ANGOLO DOLCI

Panna cotta vellutata

Mousse leggera

Tiramisù rivisitati in chiave contemporanea

Parfait fruttati freschi e stagionali

Torte artigianali preparate con ingredienti di stagione

Cioccolatini selezionati