



carafa experience

Prezzo: 180,00€

1. L'Accoglienza & Cocktail di Benvenuto

L'esperienza si apre con una nota di fresca ed elegante convivialità:

Drink di benvenuto a base di centrifugati di frutta fresca e delicate spezie, sapientemente bilanciati per risvegliare il palato.

Stuzzichini d'accoglienza e le classiche **pettoline calde**, fragranti e dorate, per un primo benvenuto ricco di gusto e tradizione.

2. Appetizer alla Francese

Durante il momento dedicato agli auguri e alla conversazione, il nostro personale di sala curerà l'accoglienza con un dinamico e raffinato servizio a passaggio, proponendo agli ospiti una selezione esclusiva di finger food e appetizer d'autore curati nei minimi dettagli.

3. Le Isole Degustazione del Buffet

Un percorso gastronomico d'impatto visivo ed eccellenza organolettica, suddiviso in angoli tematici:

Affettati alla Berkel: Taglio a vista di grandi eccellenze salumiere come il prosciutto di Langhirano e il celebre Capocollo di Martina Franca.

Carpacci Affumicati & Riserve: Girello di manzo speziato e affumicato servito con dressing di stracciatella, e lonzino disidratato sotto zucchero di canna accompagnato da ananas in osmosi.

Selezione di Formaggi & Latticini: Formaggi semistagionati valorizzati da abbinamenti con composte di sedano al lime, affiancati da freschissimi nodini di mozzarella preparati per l'occasione.

Isole del Mare & Crudités: Carpacci di pesce marinati serviti con una fresca salsa allo yogurt e cetriolo, affiancati da un'elegante tartare di tonno con guacamole.

L'Angolo del Dorato: Croccante tempura di verdure di stagione frita al momento.

4. Il Banchetto Servito al Tavolo

Il cuore del ricevimento prosegue nella maestosità delle nostre sale con un menù studiato nei minimi dettagli:

2 Antipasti raffinati a scelta.

2 Primi Piatti a scelta tra cremosi risotti Carnaroli, pasta fresca, selezioni di pastifici storici trafilate all'oro o al bronzo, e paste farcite accompagnate da salse in perfetto abbinamento.

Assaggio "Fantasia dello Chef", un tocco d'autore per sorprendere i commensali.

Secondo di Pesce con contorni di stagione.

Sorbetto rinfrescante per preparare il palato al gran finale.

5. Gran Buffet di Frutta e Dolci

Un'esplosione di dolcezza, colori e scenografie: un ricco buffet di frutta fresca intagliata e piccola pasticceria, accompagnato da caffè espresso, amari e una selezione di digestivi.

6. La Torta Nuziale

Icona e simbolo per eccellenza del vostro matrimonio, la wedding cake sarà progettata su misura dal nostro laboratorio interno di pasticceria, interpretando le ultime tendenze del cake design per unire bellezza scenografica e gusto sublime.