



Speciale matrimoni - menù a base di pesce

Prezzo: 75,00€

Accoglienza

(per gli ospiti nell'attesa dell'arrivo degli sposi) : latte di mandorla, sciroppi alla frutta,

Aperitivo

(servito al Buffet su diverse penisole: nel prato, nell'ampio cortile, nel gazebo o nell'ampia sala interna) Cocktail di benvenuto con alcolici, analcolici aromatizzati e Prosecco, arancinetti al salmone, olive ascolane, verdure pastellate, l'angolo delle crispelle, fritturine di paranza, frittate di salmone ed asparagi, vol au vent e bignè farciti con affumicati di pesce, parmigiana, caponata, l'angolo dei formaggi (formaggi DOP con miele di castagno, ricotta fresca e infornata), salumi tipici, sformatini di spinaci, tocchetti di pane piccante, cascata di prosciutto, tartine al profumo di mare, cozze gratinate, marinati di pesce, l'angolo degli affumicati...

Primi piatti

Due primi piatti serviti su piatti separati (pasta fresca o secca, ripiena o semplice, risotti serviti su cialda di parmigiano)

Secondi piatti

Ricciola, dentice o cernia in pasta di sale (con una splendida presentazione scenografica arricchita da un vulcano in eruzione)

Gamberoni con contorno di patate conchiglia

Sorbetto al limone

Dessert e bevande

Tagliata di frutta o macedonia

Torta augurale e buffet di dolci e /o di biscotti

L'angolo dei confetti e delle caramelle

Acqua minerale naturale e frizzante

Coca cola

Vino imbottigliato

Spumante

Caffè o amari.