



Menù di pesce con buffet di antipasti

Prezzo: 110,00€

Aperitivo

Cocktail di benvenuto con analcolici, succhi, acqua, prosecco e vini

Antipasto al buffet

Carrettella del polipo caldo

Carrettella con focaccine con milza

Carrettella con fritturina di paranza

Carrettella con panelline

Angolo impepata di cozze

Angolo pastellati vari

Angolo Trionfo di pesci affumicati e marinati (tonno, pesce spada, gamberi in salsa rosa, lamelle di seppie in insalata, spada marinato, gamberoni marinati)

Angolo salumi e formaggi (crudo di montagna, speck, bresaola della Valtellina, salami, formaggi freschi e stagionati, ricotta aromatizzata, mozzarelle)

Angolo rustico (caponata, zucca in agrodolce, rollatine di melanzane, pomodori secchi, olivette conciate, verdure alla griglia, sarde a beccafico)

Primi Piatti

Tortino di riso con zucca, pinoli e bacon croccante

Ravioli di cernia in salsa mille isole

Secondi piatti

Pescato del Golfo

Gamberoni

Bouletto di verdure

Il Borgo degli Angeli

Dessert e bevande

Wedding Cake

Buffet di dolci e frutta

Carrettella del gelato

Zucchero filato

Fontana di cioccolato

Vini, acqua, spumante

Open bar con caffè e digestivi

Il prezzo del suddetto menù è indicativo e valido per un minimo di 200 adulti garantiti.

I costi possono variare sulla base del numero degli invitati.