



Menù fiori di campo a buffet con isole

Prezzo: 90,00€

Isola delle bevande

Prosecco della valdobbiadene millesimato de bertiol
Cocktail spritz, cocktail bellini, succhi di frutta in dispenser, cocktail analcolico alla menta
Sangria cup

Isola del fritto

Gran misto di verdure e gamberi in tempura:
Olive all' ascolana, bocconcini di mozzarella
Bastoncini di polenta, fiori di zucca
Zucchine, melanzane, peperoni
Crocchette di granchio
Spiedo di gamberi e calamari

Isola del rustico

Prosciutto di parma, salame del contadino al tagliere
Coppa e pancetta piacentine, dadolata di mortadella di bologna
Terrina di cacciagione al tartufo nero, lardo di colonnata al pepe dei dogi
Bresaola della valtellina con rucoletta e grana

Isola del casaro

Ricchi taglieri di formaggi stagionati e freschi con miele, marmellate e mostarde in abbinamento
Scaglie di grana, carosello di caprini speziati
Caprese di bufala, camembert al forno con peperoni tostati
Tigelle calde fatte al momento con zola e mascarpone
Piadina romagnola, rucola e squacquerone

Isola del pescatore

Insalatina di seppie all' orientale
Gamberi in salsa cocktail, baccalà con patate
Bruschette al salmone e finocchio
Carpaccio di spada e tonno fumè

Isola della grigliatina

Quagliesse venete, gran spiedo di carni
Filetto di angus, arrosticini abruzzesi
Spiedi di gamberi e calamari, spiedi di verdure miste

Primo piatto (servito a tavola)

Da concordare con il cliente

Grande isola dei dessert e della frutta

Due fontane di cioccolato bianco e nocciola
Frutta fresca in bellavista
Mousse al cioccolato noir
Mousse al cioccolato bianco
Tiramisù al caffè
Selezione di crostate
Torte morbide alla crema
Piccola pasticceria assortita
Torta nuziale a scelta

Bevande

Caffè con correzioni
Vino bianco nettare dei santi riccardi
Vino rosso montebiotto riccardi
Prosecco val dobbiadana
Moscato d'asti san maurizio