



Menù Buffet

Aperitivo

Coppa di prosecco Valdobbiadene.

Succhi di frutta.

Sfogliatine assortite.

Trancetti di pizza margherita.

Cornetti salati al fiord di cotto.

Bikini ai wurstel.

Antipasti

Spada fumè con rucola selvatica.

Coppa di Parma stagionata.

Insalata di piovra e julienne di verdure.

Bresaola della Valtellina.

Salmone marinato.

Pancetta al pepe.

Piccolo cocktail di gamberi.

Tagliere di salame nostrano.

(Ostriche fresche a richiesta).

Prosciutto crudo di Parma.

Casera stagionato 18 mesi peperoni alla brace.

Ricottina vaccina fresca zucchine alla griglia.

Bocconcini di mozzarella campana.

Melanzane alla griglia.

Gorgonzola dolce pomodori ripieni al forno.

Bocconcini di grana padano caponata di verdura.

Forma di briè melanzane ripiene alla siciliana.

Filatino alle olive Mozzarelle impanate.

Mini rosette ai cereali olive all'ascolana.

Focaccia alle patate e rosmarino.

Pagnotta pugliese rostì di patate e speck.

Focaccia alle cipolle verdure astellate.

Brezen al ranno crocchette di patate.

Primi piatti

Risotto allo champagne e mela verde.

Chicche con pomodorini, totanetti e code di gambero.

Secondi piatti

Gran grigliata di carne cotta alla parilla argentina al fuoco di legna (vitello, coppa, manzo).

Patate al forno.

Dolci e bevande

Torta nuziale (gusto e forma a scelta degli sposi).

Caffè espresso, vini selezionato dalla nostra cantina.

buffet finale all'aperto

Isola delle delizie.

Isola della frutta.

Mousse al cioccolato scuro.

Sorbetto alla frutta.

Panna cotta al caffè.

Spilloni di frutta fresca.

Bavarese alla fragola.

Coppa di melone al porto.

Bignè al profiterol.

Tagliata di frutta di stagione.