



Menù Lavinia

Antipasti: (minimo per 50 persone)

Bouvette di benvenuto in attesa degli sposi

Canapè freddi dello chef

Prosecco di Valdobbiadene DOC

Fruit Punch alla Frutta, Succhi di Arancia, Ananas

-

Antipasti al Buffet

Angolo dei fritti

Polpettine di melanzane affumicate

Cartoccio di calamari alla semola

Tris di supplì della tradizione romana

Pepite di baccalà Fritto

Zeppole alle zucchine e gamberi

-

La Norcineria

Selezioni di salumi

Prosciutto di parma in bellavista al taglio

Angolo dei salumi con:

Mortadella, culatta, bresaola,

salame felino e speck dell'alto adige, porchetta di maialino

-

Parco dei Principi Grand Hotel & Spa

L'Angolo del Casaro

Treccia di bufala e pomodoro pachino

Tagliere di formaggi

Scaglie di grana in bellavista

Ricottine con battuto di pomodori, pistacchi ed olive

-

Dai nostri mari

Tartare di salmone con guacamole

Catalana di gamberi

Polpo con patate e cipollotto fresco

Pesce spada affumicato con insalata di finocchi e arance

-

L'orto e le sue prelibatezze

Insalata greca

Pinzimonio di verdure

Fagottini di parmigiana e burrata

Hummus di ceci

-

Menù di pesce:

(2 piatti a scelta)

Cavatelli con ragù di scorfano, olive di Gaeta e fiori di zucca

Risotto pila vecia con gamberi rossi, pomodori confit e stracciatella di burrata

Fusilli con ragù di calamari alla cacciatora, carciofi e bottarga

Trofie con frutti di mare e salsa verde

Cavatelli agli asparagi, pomodorini e stracciata di bufala

Parco dei Principi Grand Hotel & Spa

Raviolo di cernia e il suo guazzetto con olive tagiasche

Raviolo ai crostacei, salsa al limone ed erba cipollina

Mezzi paccheri freschi con zucchine, ricciola, lime

Mezzi paccheri con mazzancolle, pomodorini e pistacchi

Mezzi rigatoni con melanzane, pesce spada e crumble di pinoli

Riso gran riserva, cacio, pepe di seichuan e gamberi rossi

(1 piatto a scelta)

Spigola del mediterraneo, emulsione di agrumi della costiera e caponata siciliana

Ombrina salsa di pomodoro al lime e zernzero e fiore di zucca ripieno

Spigola con carciofi e guazzetto di vongole

Trancio di rombo con salsa al burro bianco e cavolo asiatico

Ricciola melanzana affumicata, arancia e chips di patate viola

Salmone in crosta di mandorle

Trancio di spigola, guazzetto ai tartufi di mare e cicoria ripassata

&

Buffet dei dolci sel. 5 pz

Torta nuziale

-

Menù di carne:

(2 piatti a scelta)

Risotto pila vecia ai pistilli di zafferano e aspargi

Risotto zucca radicchio e taleggio con crumble di nocciole

Risotto con carciofi, robiola stagionata di Roccaverano e guanciale

Mezzi paccheri con pomodorini confit, guanciale e pecorino di fossa

Mezzi paccheri con zafferano, salsiccia luganega e pecorino di fossa

Trofie con ragù di manzo fassona, porcini e formaggio di capra stagionato in botte

Parco dei Principi Grand Hotel & Spa

Tortello di fonduta di parmigiano reggiano con carciofi croccanti

Tortello di burrata con salsa di pomodoro infornato e coulis al basilico

Raviolo cacio e pepe con guanciale e pomodorini del piennolo

Trofia con ragù di verdure formaggi magri fiori di zucca e polvere di olive

Trofia con crema di cime di rapa, pane al pecorino ed erbe ed olive taggiasche

Mezzi rigatoni ragu di vitello al limone e salvia croccante

Cappellacci alla barbabietola, ripieno di caprino e salsa al burro nocciola

(1 piatto a scelta)

Filetto di manzo alla senape, terina di patate tartufata e spinaci sutè

Filetto di vitello ai carciofi con rostie di patate e salsa i tre pepi

Tournedos di manzo, guanciale pan brioche e salasa al tartufo

Tenero di vitello con porcini e salsa al pane nero

Stracotto di manzo con gnocco di semolino, cicoria e pecorino

Stracotto di maialino iberico, patate affumicate, cicoria e salsa alla birra

Costolette di agnello in panure di erbe bietole arcobaleno e salsa all'anice

Scamone di agnello al tartufo su crema di patate e funghi cardoncelli

&

Buffet dei dolci sel. 5 pz

Torta nuziale

L'Arte della Pasticceria al Parco dei Principi:

Babà al rum / Tartelletta di frolla croccante con crema diplomatica e frutta fresca / Cannoncini di sfoglia con crema al limone/ Bignè craquelin con crema alla vaniglia del Madagascar/ Mousse al cioccolato bianco e lime su sablée croccante

1.

- La Classica Torta Nuziale a scelta dalla nostra pasticceria

- Selezione di Piccola Pasticceria (5 fra le tipologie sopra elencate)

Parco dei Principi Grand Hotel & Spa

2.

- La Classica Torta Nuziale a scelta
 - Buffet di Piccola Pasticceria (le tipologie sopra elencate - 8 pezzi)
 - L'Angolo delle Torte Grand View (Scelta di 3 torte tra le seguenti): Bavarese mango e passion fruit, Crostata di ricotta e visciole, Bavarese alla vaniglia, caramello salato e cake al cacao, Lemon curd con cake al limone e lamponi, Mousse al caffè, cremoso al cioccolato e bisquit al cacao
-

3.

- La Classica Torta Nuziale a scelta
 - Gran Buffet di Piccola Pasticceria: tutta la proposta dei mignon d'autore
 - Selezione di 5 torte fra: Bavarese mango e passion fruit, Crostata di ricotta e visciole, Bavarese alla vaniglia, caramello e cake al cacao, Cake al limone e lamponi con cuore di lemon curd, Mousse e bisquit al caffè e cremoso al cioccolato, Tiramisù, Mousse alla ricotta, pere spadellate e dacquoise alla nocciola, Bavarese al pistacchio con gelè ai frutti di bosco e croccante
-

OPEN BAR:

Saranno serviti solo distillati, liquori e prodotti delle migliori marche

A disposizione degli ospiti sarà presente una drink list che include i drink più famosi scelti insieme agli organizzatori

Su richiesta potranno essere realizzate cocktail su misura dedicati o ispirati all'evento

Il bar potrà essere realizzato anche seguendo un tema specifico

(esempio dedicato agli Spritz, o ispirato ai drink Tropicali o ancora al Gin Tonic)

Due ore di servizio IVA inclusa

Per il servizio open bar è richiesto un minimo 30 persone