



Menù Anchise

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

-

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

-

L'Angolo del Casaro

Treccia di bufala e pomodoro pachino

Tagliere di formaggi con miele e mostarde

Scaglie di grana in bellavista

Ricottine con battuto di pomodori, pistacchi ed olive

-

Dai nostri mari

Tartare di salmone con guacamole

catalana di gamberi

Parco dei Principi Grand Hotel & Spa

tonno affumicato con misticanza olive e arance

tartare di tonno con lime e soia

-

L'Orto e le sue prelibatezze

Insalata greca

Pinimonio di verdure

Selezione di verdure alla griglia

Fagottino di melanzane alla parmigiana

Hummus di ceci

-

Angolo delle fritture

Polpettine di melanzane affumicate

Tris di supplì della tradizione romana

Zeppole alle zucchine e gamberi

Verdure in pastella

Servito al tavolo:

Riso gran riserva cacio pepe di seichuan e battuto di gamberi rossi al lime

Cappellacci ripieni di stracciata di bufala, salsa confit e basilico

Ricciola, salsa allo champagne e julienne di verdure

&

Torta nuziale

Buffet di piccola pasticceria selezione Parco dei Principi

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.

Parco dei Principi Grand Hotel & Spa

- La Classica Torta Nuziale a scelta dalla nostra pasticceria
- Selezione di Piccola Pasticceria (5 fra le tipologie sopra elencate)

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