

La Favola Incantata

Prezzo:160,00€

Cocktail di benvenuto e antipasti serviti al buffet

Buffet “Mediterraneo”

Insalata di polipo, patate, pomodorini e olive
Sandwich al salmone con formaggio caprino e valerianella
Riso venere con mango, zucchine e gamberi, Parmigiana di melanzane
Tartelletta con sfilacci, grana e rucola, Vitello Tonnato

Buffet “La Tradizione”

Polenta Molino Bertolini con: Moscardini in umido
Pastissada d’asino, Gorgonzola d.o.p. cremoso
Spiedini di pollo al miele e soia, Arrosticini di agnello al rosmarino
Arancini di riso, Olive all’Ascolana, Involtini Primavera con salsa agrodolce
Rösti di patate e speck, Jalapegno ripieni al formaggio, fiori di zucca ripieni
Coni di Frittura con: Verdure pastellate alla birra, Aòlette del Garda e Calamaretti spillo

Buffet “Il Territorio”

Selezione di Salumi tradizionali con Baguette, Gnocco fritto e Pane di montagna
Giardiniera di verdure in agrodolce di nostra produzione
Mortadella La Favola, Soppressa Nostrana, Prosciutto Crudo e Coppa di Parma
Prosciutto cotto alla brace, Speck dell’Alto Adige, Roast beef con rucola e grana
Nodini di mozzarella, Insalata caprese, Stracciatella di bufala e treccia di Bufala

Menu servito a tavola

Risotto con asparagi Rivoli, gamberi di Sicilia e bisque di crostacei
Ravioli di ricotta ed erbette del Baldo su coulis di pomodoro fresco e basilico
Filetto di Manzo all’Amarone della Valpolicella patate al rosmarino e sauté di verdure di stagione

rosolate

Servito al buffet in giardino

“Il Dolce Nuziale scenografico”
Piccola pasticceria della Casa

Dalla Cantina:

Analcolici e Spremute di frutta
Spumante Cuvée Morbin - Ruggeri
San Vincenzo - Roberto Anselmi
Passione Sentimento - Pasqua
Acqua liscia e gassata

stampa del menù, disegnato con il tema della nostra “La Favola Incantata” e di prova per 2 persone. La nuziale, la pasticceria e un pranzo con il valore simbolico della nostra “La Favola Incantata” è di € 160,00 per persona)