



Esempio di Menu solo carne

Prezzo: 88,00€

Aperitivo

Tartine fantasia, Mini vuol au vent assortiti, Panini farciti, Crudità,
Finger food misti e Apetizer al cucchiaino, Cannoncini ripieni, Frittini misti,
Rotolini di pan bianco e colorato, Croissant salato colorato con salumi, Cestini in pasta brisè.
Cocktail di frutta alcolici e analcolici, Spumante prosecco.

Antipasti

Cestino di grana con prosciutto di San Daniele e Straciatella Pugliese con crema al basilico e
misticanza di stagione, Caponata di melanzane peperoni e ricotta salata,
Fagottino in pasta fillo ripieno con fonduta di parmigiano.

Prosciutto crudo San Daniele coppa di Parma e salame nostrano, Tortino di verdure con crema di
brie. Quadrotto di parmigiana di melanzane con bufala Dop.

Primi piatti

Risotto Carnaroli con salsiccia e ristretto al Bonarda

Paccheri ai tre pomodori, melanzane e ricotta salata.

Secondi piatti

Roastbeef di Picanha con insalata belga brasata al porto e maionese gourmet ai 4 pepi

Dessert e bevande

Spiedino di frutta

Torta nuziale

Caffè e liquori

Bevande: Bibite, Acqua Gas. e Nat.

Vini bianchi: Pinot Nero, Chardonnay

Vini rossi: Bonarda, Cabernet Sauvignon