



Menù Dinamico 2017

Aperitivo

Servito nel parco con all' ombra degli alberi secolari,

Bevande: Spumante brut, Spritz, Cocktails analcolici alla frutta e a base spumante, Succhi di frutta e acque minerali

Vasto assortimento delle seguenti specialità fredde, calde e fritte:

Rombetti di torta salata

Triangolini di frittatine

Parmigiano da passeggio

Salsicette con salsa chutney di cipolle rosse e arance

Salsicette glassate con sesamo e miele

Pomodorini canditi con pesto gentile

Sfogliatine con mandorle, noci, cetriolino e parmigiano

Mini quiche con verdure

Barchette di indivia con formaggio erborinato e miele

Piccole madeleine salate

Pierini ricetta Harry's Bar

Mini hot-dog

Mini mac

Pizzette al burro

Pizzette di sfoglia

Burrata con crema di pomodini

Cucchiai con vitello tonnato

Crostini con baccalà mantecato

Polentine con funghi, formaggi, ragù

Zuppettine e creme di patate, ceci, porro, zucca

Frittini di verdure , mozzarella, anelli di calamari ecc ecc fatti al momento

Primo piatto

Un primo piatto a Vostra scelta di pasta fresca, servito impiattato e poi ripassato in pirofila

Un secondo primo piatto a Vostra scelta di riso carnaroli, Servito impiattato e poi ripassato in pirofila

Secondo piatto

Un secondo piatto a Vostra scelta di carne presentato e tagliato in sala dallo chef, servito impiattato e poi ripassato in pirofila

Dessert e bevande

Torta di nozze (Wedding cake o altra torta) tagliata in giardino

Caffè e digestivi

Dalla Cantina: In abbinamento ai piatti proporremo OdE Bianco e OdE Rosso, fermi Bergamaschi

(La composizione del menù la studieremo insieme tenendo conto dei vostri gusti e delle vostre esigenze, della nostra esperienza e della stagionalità. I prodotti sono selezionati prevalentemente da aziende agricole del territorio. I prezzi si riferiscono ad un ricevimento con almeno 80 ospiti adulti)