



Menù Matrimonio totalmente adattabile ai propri gusti

Aperitivo

Grande antipasto a buffet in terrazza sul lago
Extra dry e rosè di erbusco “bariselli”
Succhi di frutta acqua minerale naturale/ frizzante

Antipasti

Soufflè caldo agli asparagi e tartufo
Insalata di farro con pomodorini e cozze
Salva cremasco con le verdure confit
Tomino piemontese in pasta kataifi
Cascata di prosciutto crudo
Praline al bagoss
Salame al tagliere
Verdure pastellate assortite
Acquadelle
Ostriche della bretagna
Cestini di gamberetti con la sua salsa
Tortino tiepido di polipo con crostini all’olio del garda
Carpaccio di pesce spada con rucola e grana
Tartara di salmone
Crudité di tonno
Culaccia di zibello

Primi piatti

Risotto alle pere e formaggi teneri di montagna
“Calamarata” con calamari, zucchine e pomodorini confit

Secondo piatto

Ventaglietto di filetto di manzo irlandese al rosmarino con patate al forno

Dessert e bevande

Grande buffet di: frutta dolci piccola pasticceria stuzzicherie

Fontana di cioccolato caldo sorbetti frutta da bere

Torta nuziale

Curtefranca doc di "bariselli"

Rosso toscano: cabernet, sauvignon e merlot "folonari"

Moscato naturale passito toscano extra dry di erbusco

Acqua

Caffè

Caffè con correzione