

PROPOSTE TIPO PER MATRIMONI



PROPOSTA A

Antipasti

Battuta di fassone al profumo di limone
Speck d'anatra affumicato
Filetto di trota nostrana marinata
Insalata russa casereccia

Primi

Risotto ai profumi di stagione
Agnolotti alle tre carni alla piemontese

Secondi

Filetto di manzo con riduzione di Nebbiolo
e bacche di ginepro
Sformatino di sedano rapa

Dolci

Torta degli sposi
(pan di spagna farcito con crema inglese o pasticcera,
guarnito con panna montata fresca
e decorata con frutta di stagione)
Semifreddo all'amaretto

Caffè, digestivo

Vini a scelta fra due etichette di vino bianco e tre di vino
rosso
Brindisi con brut o moscato

Prezzo € 70,00 a persona (adulti)
con l'aggiunta al suddetto menù del Buffet Rustico all'aperto

PROPOSTA B

Antipasti

Mocetta con brunoise di verdure
Tonno di coniglio nostrano con sarset

e vinaigrette all'aceto di lamponi
Zucchine ripiene di magro
Flan di verdure di stagione e salsa d'acciughe

Primi

Ravioloni di ricotta e basilico al Cuor di Bue
Tajarin al ragù di petto d'anatra

Secondi

Dadolata di sottofiletto di fassone alla provenzale
Sautè di verdure miste

Dolci

Torta pan di spagna, crema chantilly e panna,
decorata con frutta fresca di stagione
Sorbetto al limone con menta fresca

Caffè, digestivo

Vini a scelta fra due etichette di vino bianco e tre
di vino rosso
Brindisi con brut o moscato

Prezzo € 70,00 a persona (adulti)
con l'aggiunta al suddetto menù

del Buffet Rustico all'aperto

Il nostro Buffet Rustico all'aperto...

Aperitivo con brut, analcolico e succhi vari
Fiori di zuccina impanati e fritti
Crostini di baccalà mantecato
Salvia in pastella
Frittelle di ricotta
Soufflé di parmigiano e noci
Mezzelune farcite con mele e cipolle di
tropea

**...Ricordiamo che i piatti dei menù
si possono mixare, mantenendo
invariato il numero delle portate...**

