



Menù Cotone

Gran Buffet d'Accoglienza

Norcino: proposta di 4 tipologie di salumi scelti e accompagnati da gnocco-fritto, pane e grissini speciali

Casaro: selezione di formaggi delle nostre valli e malghe

Finger: poker di sushi con pesce crudo e verdure, foglie di salmone marinato, crema di patate con polpo, lollipop di caprese, lecca lecca di Grana Padano, e varie scelte a seconda delle stagioni

Fritti: Fritto misto dell'orto, murgia mare in crosta di farina di grano, frittelle di zucchine, ricotta e menta, mozzarelline panate, fritto misto mare

Show Cooking

Filetto di tonno al sesamo cotto a vista, formaggio di malga alla piastra, crema di mais accompagnata da moscardini e baccalà mantecato

Servizio al Tavolo

Primi

Risotto mantecato al Franciacorta e bagoss con cialda di Grana Padano

Sorbetto

Servizio del sorbetto

Secondo

Filetto di manzo in crosta di mele con brunoise di verdure e riduzione bordolese

Gran Buffet di dolci

Torta nuziale adeguata ai vostri gusti ed esigenze scenografiche

Triunfo di frutta e fontana di cioccolato,

Fris di piccole mousse monoporzione, piccola pasticceria

Punto Caffè

Caffè e correzioni serviti al tavolo

Punto Drink

Spritz Hugo Bellini Aperitivo analcolico

Prosecco Extra Dry, DOC "Bedin", Moscato d'Asti

Bianco "Falanghina del Sannio" - Rosso di Toscana "Le Mura"

Open Bar

Open bar con barman professionale con 2 consumazioni a persona con postazione luminosa e tutto il necessario per la preparazione di 4/6 cocktail da voi scelti in precedenza con il barman

Personal Wedding

Legatura dei tovaglioli, stampa dei menù personalizzati, tableau de mariage base, allestimento del tavolo sposi, allestimento floreale