



Menù Raso

Gran Buffet d'Accoglienza

Norcino: proposta di 4 tipologie di salami 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
Pasta fresca con gamberi zucchine e pomodorini in cesto di pasta filo

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
Trionfo di frutta e fontana di cioccolato
Fris di piccole mousse monoporzionamento, 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 416 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