

*esempio menu:*

# *Matrimonio Classico*

## *Aperitivo di benvenuto*

- *Tartine in mousse, Crostino al caprino con goccia al miele*
- *Bicchierini di mousse al mascarpone e gorgonzola*
- *Barchette di pasta brisé con spuma di tonno*
- *Angolo del bosco*
- *Forma di grana, Perle di melone al prosciutto crudo*
- *Insalata di frutta, Prugne con pancetta, Polpettine dorate*
- *Quadretti di quiche Lorraine, Alborelle fritte*
- *Verdure fresche in pastella, Arancini di riso mignon della casa*
- *Strudel di verdure di stagione, Malfatti alla pancetta*
  
- *Antipasto di pesce a buffet*
- *Salmone affumicato con crostini e burro, Spada marinato con coriandoli di verdure*
- *Insalata di gamberi e agrumi, Gamberi in salsa rosa*
- *Carpaccio di polipo e patate, Polipetti in umido con polenta*
  
- *Tortino caldo di asparagi e parmigiano con salsa al Martini dry*
  
- *Risotto ai fiori di zuccina con formaggi della Valle in croccante di parmigiano*
- *Trofie con polpa d'astice e ragù di frutti di mare*
  
- *Filetto di branzino in crosta saporita*
- *Brunoise di verdure, Tortino di patate e carote*
  
- *Sorbetto al limone*
  
- *Filetto di manzo mignon con salsa al Porto su letto di spinacini*
- *Patate al forno, Crostoni di polenta aromatica*
  
- *Dolci delizie dello Chef*
  
- *Torta nuziale Meringata*
  
- *Gran buffet di frutta e dolci*
- *Buffet di prolungamento*

*Franciacorta DOCG Brut e Rosé*  
*Curtefranca Bianco e Rosso D.O.C.*  
*Moscato d'Asti D.O.C.G*