

esempio menu:

Matrimonio Fragole e Cioccolato

Aperitivo di benvenuto

- ❖ *Tartine con mousse di salmone, mascarpone e gorgonzola*
- ❖ *Crostino al caprino con goccia al miele*
- ❖ *Mandorle tostate tiepide*
- ❖ *Spiedini di mozzarella e pomodoro di Pachino*
- ❖ *Barchette di pasta brisè con spuma di tonno, Polpette dorate*

Buffet di antipasti

- ❖ *Salmone affumicato con crostini e burro, Insalata di gamberi e agrumi*
- ❖ *Spada marinato con coriandoli di verdure*
- ❖ *Polenta bergamasca e polipetti in umido*

- ❖ *Bresaola della Valtellina in citronette*
- ❖ *Lombetto marinato con sminuzzata di mandorle*
- ❖ *Angolo del Bosco*
- ❖ *Piccoli pinzimoni di verdura*
- ❖ *Verdure fresche in pastella*
- ❖ *Calzoni pulcinella con pomodoro, mozzarella e origano*

- ❖ *Risotto ai fiori di zuccina e formaggi della Valle*
- ❖ *in croccante di parmigiano*

- ❖ *Trofie con polpa d'astice e ragù di frutti di mare*

- ❖ *Cernia alla mediterranea*
- ❖ *Brunoise di verdure, schiacciata di patate*

- ❖ *Sorbetto al limone e al melone*

- ❖ *Filetto di manzo mignon con salsa al Porto*
- ❖ *Patate al forno, Crostini di polenta*

- ❖ *Torta Nuziale*
- ❖ *Meringata ai frutti di bosco*

- ❖ *Gran buffet di frutta e dolci*
- ❖ *Caffè e liquori*

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