

esempio menu:

Matrimonio Innovazione

Aperitivo di benvenuto

Gli Chef presentano le frittture e il barbeque

Buffet di antipasti

- ◆ *Medaglioni di Aragosta in Bellavista*
- ◆ *Carpaccio di piovra verace su valeriana*
- ◆ *Tonno affumicato con salsa al salmoriglio*
- ◆ *Strudel intero di asparagi e gamberi*
- ◆ *Insalata di gamberi e agrumi*

- ◆ *Carpaccio di filetto con cuore di sedano e grana padano*
- ◆ *Carne salada all'Asiago, Salumi e pan brioche*
- ◆ *Cesto di crudité dell'orto, Quadrotti di quiche lorraine*
- ◆ *Pomodori verdi fritti, Wurstel in gabbia*

- ◆ *Risotto con provola affumicata zucchine e Prosecco
in croccante di parmigiano*

- ◆ *Garganelli con polpa d'astice e ragù di frutti di mare*

- ◆ *Sorbetto alla mela verde*

- ◆ *Filetto di manzo mignon con salsa al Porto*
- ◆ *Patate al forno, Brunoise di verdure, Crostone 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 DOCG*