

Proposta Nuziale Estiva

APERITIVO DI BENVENUTO NEL GIARDINO

ALLA BOUVETTE

Acque, cocktail di frutta analcolico, spritz, prosecco

AL BUFFET

I Rustici

Pizzette, focaccine e salatini

Selezione di Tome delle valli di Lanzo con confetture

Selezione di Salumi Artigianali

Prosciutto crudo di Parma e assortimento di mozzarelle Dop

Forma di Parmigiano Reggiano dop 16 mesi

Ruota di Gorgonzola Dop cremosa al cucchiaino

I finger food

Tartellette - Voul au vent - Canapè assortiti

con

mousse di tommino verde & rossa

insalata russa – mousse al gorgonzola e noci

robiola al tartufo – al salmone marinato e agrumi

Le frittture

Verdure fresche in pastella – Olive ascolane - Mozzarelle panate



SERVITO AI TAVOLI

Antipasto

Magatello di manzo fassone rosé in salsa tonnata
Battuta di manzo fassone alla spuma di Reggiano
Flan di porri con crema di peperoni rossi

Primi

Risotto ai fiori di zucca e petto d'anatra fumé
&
Ravioli del plin al sugo d'arrosto

Secondo

Spalla di maialino Duroc glassata all'aceto balsamico
con cipolline borretane e patate al forno

Dessert

Torta nuziale*

Adulti € 70

Inclusi Caffè e Digestivi
Bollicine dolci e secche, vini doc in abbinamento, bibite

** Torta nuziale a cura dello Chef Pâtissier a partire da 4€ a persona*

