



Menù di Carne per Matrimonio - Esempio 1

Aperitivi e Antipasti a Buffet nel Parco

Prosecco Spumante Extra Dry, Rosè Millesimato e Cocktail Analcolico Esotico,
Canapè Capricciosi in Varietà, Bruschette ai Pomodorini Pugliesi,
Crostoni al Salmone Selvatico Affumicato,
Bouquet di Croccantino d'Orto, Praline di Carne e Olive Taggiasche,
Bicchierini in Salsa di Robiola, Grana Padano in Bellavista,
Prosciutto Crudo di San Daniele e Melone,
Sfoglie Farcite alla Mousse di Formaggi,
Fagottini di Bresaola con Cremino di Fior di Bavaria e Noci,
Carpaccio di Manzo al Limone,
Roast Beef all'Inglese, Ossocollo Trevigiano

In Sala Antipasto Caldo

Rotolino al Forno di Asparago Bianco di Cimadolmo e Pancetta con Crema allo Zafferano

Primi

Risotto Carnaroli mantecato ai Profumi di Bosco

Gnocchetti di Patate al Sugo di Cappone

Intramezzo

Sgroppino alla Pesca

Secondi

Coscia Lardellata di Vitello Speziato al Forno in Lettiga

Filetto di Manzo Flambé al Pepe Verde su Salsa all'Armagnac

Arcobaleno di Verdure Crude e Cotte

Dessert a Buffet nel Parco

Fantasia di Frutta Fresca ed Esotica in Bellavista con Fontana di Cioccolato
Dolce Nuziale "Croccantino" misto Pan di Spagna e Pasta Sfoglia con Crema Chantilly
Caffè e correzioni

Vini

Manzoni Bianco Igt Marca Trevigiana, Raboso Veronese Igt Marca Trevigiana,
Cabernet Sauvignon Doc Venezia, Merlot Doc Venezia,
Moscato Spumante Fior d'Arancio Docg Colli Euganei
Prosecco di Valdobbiadene Spumante Extra Dry Docg

