



Menù Misto Pesce/Carne per Matrimonio - Esempio 2

Aperitivo a Buffet nel Parco

Prosecco Spumante Extra Dry, Rosè Millesimato e Cocktail Analcolico Esotico,
Canapè Capricciosi in Varietà, Crostini al Salmone Selvatico Affumicato,
Bruschette ai Pomodorini Pugliesi, Bouquet di Croccantino d'Orto,
Bicchierini in Salsa di Robiola,
Praline di Carne e Olive Taggiasche,
Spiedini di Frutta Fresca di stagione

In Sala

Antipasti

Prosciutto Crudo di San Daniele e Bresaola della Valtellina
su Sfoglia Farcita alla Mousse di Formaggi
con Cremino di Fior di Bavaria e Noci

Capasanta e Capelunghe ai Ferri su Letto di Sale Azzurro

Primi

Risotto Carnaroli mantecato ai Profumi di Bosco

Tagliolini in Salsa d'Astice e Gallinella di Mare

Intramezzo

Sgroppino alla Mela Verde

Secondi

Coscia Lardellata di Vitello Speziato al Forno in Lettiga

Doratura di Scampetti, Calamari e Calamaretti dell'Adriatico alla Dogaressa

Arcobaleno di Verdure Crude e Cotte

Dessert

Insalata di Frutta Fresca con Gelato al Fior di Panna
Dolce Nuziale "Croccantino" misto Pan di Spagna e Pasta Sfoglia con Crema Chantilly
Caffè e correzioni

Vini

Sauvignon Doc Lison Pramaggiore, Barbarello Rosato Igt Veneto,
Raboso Veronese Igt Marca Trevigiana, Cabernet Sauvignon Doc Venezia,
Moscato Spumante Fior d'Arancio Docg Colli Euganei,
Prosecco di Valdobbiadene Spumante Extra Dry Docg

