

Buffet di aperitivi e antipasti

IL FRESCO DI FRUTTA

Melone con crudo - ananas con lombetto stagionato - cocomero a spicchi - frutta di stagione

STUZZICHINI

Panini mignon – focaccia farcita – strudel di verdure – voulevant alla pizzaiola – fantasia di crostini tostati – la pizza al forno la piadina della nonna – bignè alla spuma di salumi – rollè di pidaza con fontina e salame di mora

IL GRAN FRITTO

Fantasia di verdure in tempura – pollo dorato – olive all'ascolana – gnocco fritto - la ficattola

STUZZICHERIA RUSTICA

Il prosciutto di parma in morsa – ½ forma di parmigiano reggiano scavata stagionata 16 mesi – spicchi di pecorino delle nostre colline - i ciccioli frolli – salame, coppa e la salsiccia passita – roastbeef di scottona romagnola

FINGER FOOD

Insalata di orzo – fantasia con riso venere – squacquerone con fichi caramellati - insalatina di porchetta con Julien di verdure croccanti – couscous romagnolo con verdure di stagione – spoja lorda con olive nere, pomodori secchi sott'olio e ciliegini

IL BERE

Bollicine Trerè, aperitivi alcolici ed analcolici

PRIMI

*La cerimonia continua a sedere, con porzioni servite al piatto e con ripasso delle stesse
2 piatti di pasta (una al forno o ripiena e una liscia)*

1 PRIMI AL FORNO: Lasagne al pesto di basilico e pinoli oppure 1 PASTA PIENA: Girasoli al radicchio con burro e semi di papavero e

1 PASTA LISCIA:

Strozzapreti scalogno e pancetta croccante

SECONDO E CONTORNI

SECONDO

Prosciutto fresco steccato al forno in bellavista

CONTORNO

Spiedone di verdure miste

Patate arrostiti al rosmarino

LE ALTERNATIVE ai primi

Crespelle ai funghi porcini e formaggi - sfogliata all'ortolana - raviollette ai porcini – Ravioli verdi alla mortadella Bologna - stricchetti al ragù di salsiccia e funghi – cappellacci squacquerone, basilico e pomodoro fresco – caserecci con Julien di verdure – risotto alle ortiche

LE ALTERNATIVE ai secondi

Coniglio farcito in porchetta - spalla di vitello agli agrumi – Arrosto di vitello in crosta – Scaloppata di manzo al rosmarino

Compreso nel prezzo:

Tovagliato da cerimonia, tutto il bere (acqua, vino, spumante, aperitivi nel buffet, ammazzacaffè), una camera matrimoniale in b&b, torta da noi proposta, stampa personalizzata dei menù.

Euro 63,00 a persona (iva inclusa) da 80 a 120 adulti paganti

Euro 58,00 a persona (iva inclusa) oltre i 120 adulti paganti

Per un numero inferiore prezzo da concordare

Euro 25 bambini dai 2 ai 12 anni

P.S. I piatti proposti sono indicativi, le paste e il secondo verranno decisi da voi nella prova menù. Per il buffet vengono solitamente scelti prodotti di stagione.