



Menù Violeo

Agriturismo Trerè

Via Casale, 19 – 48018 Faenza

Mail: trere@trere.com

Tel.: 0546 47034

Fax.: 0546 47012

QUANDO NASCE UNA FAMIGLIA

MATRIMONI

BUFFET DI APERITIVI ED ANTIPASTI

IL FRESCO DI FRUTTA E VERDURA

Melone - ananas - cocomero a spicchi - frutta di stagione - pinzimonio

STUZZICHINI

Panini mignon – focaccia farcita- vol au vent alla pizzaiola – fantasia di crostini tostati – la pizza al forno – la piadina della nonna spiedini di salsiccia in crosta di sesamo – rollè di pidazza con fontina e salame di mora – torte salate

IL GRAN FRITTO

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

STUZZICHERIA RUSTICA

Il prosciutto di parma – ½ forma di grana padano scavata stagionata 16 mesi – spicchi di pecorino delle nostre colline – i ciccioli frolli – salame coppa e la salsiccia passita – lombetto stagionato

FINGER FOOD

Fantasia con riso venere – squacquerone con chi caramellati - insalatina di carne con Julien di verdure croccanti – couscous romagnolo con verdure di stagione – Spoja lorda con olive nere, pomodori secchi sott'olio e ciliegini – caprese

BEVANDE

Bollicine Trerè, aperitivi alcolici ed analcolici

PRIMI

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

PRIMI AL FORNO:

Sfogliata di pasta con salsiccia, squacquerone e spinaci o

PASTA PIENA: Raviolini verdi alla mortadella di Bologna con burro nocciola e

PASTA LISCIA: Strozzapreti allo scalogno e pancetta croccante

SECONDO E CONTORNI

SECONDO:

Prosciutto fresco steccato al forno in bellavista

CONTORNO:

Pomodori gratinati e melanzane alla griglia

Patate arrostiti al rosmarino

LE ALTERNATIVE ai primi

Crespelle ai funghi porcini e formaggi – lasagnetta di crespella alle verdure- curzul al ragù di salsiccia e funghi – triangoli con squacquerone, basilico e pomodoro fresco - risotto alle ortiche

LE ALTERNATIVE ai secondi

Lombo di maiale in porchetta – rollatina di tacchino al radicchio – scaloppata di manzo al rosmarino

Compreso nel prezzo:

- Tovagliato da cerimonia, tutto il bere (acqua, vino, spumante, aperitivi (vino e analcolici nel buffet),

- Camera matrimoniale in b&b, torta da noi proposta: (Bavarese ricotta con fichi caramellati; Catalana, mille Foglie Chantilly e granelle di cioccolato oppure frutti di bosco; carote e mascarpone), Stampa personalizzata dei menù.

Non compreso nel prezzo: Cocktail e alcolici (Mojito, Spritz, Whisky, Rhum, Sambuka....)

Euro 65,00 a persona (iva inclusa) da 80 a 120 adulti paganti

Euro 60,00 a persona (iva inclusa) oltre i 120 adulti paganti

Per un numero inferiore, prezzo da concordare

Euro 25,00 bambini dai 4 ai 12 anni * Baby al consumo minimo 10 euro

I piatti proposti sono indicativi, le paste e il secondo verranno decisi alla conferma della Cerimonia . Per il buffet vengono solitamente scelti prodotti di stagione