

APERITIVI E ANTIPASTI A BUFFET NEL PARCO

L'ISOLA DEI FRITTI

Verdure in tempura - pollo croccante - crochettine di riso - moscardino arricchito code di gamberi dorate - olive all'ascolana - anelli di calamari croccanti

L'ANGOLO DEL SALUMIERE

Il prosciutto di Parma - i ciccioli frolli alla romagnola - la coppa stagionata e salsiccia passita - lombetto stagionato con scaglie di grana e gocce di balsamico

STUZZICHERIA

Cappesante al gratin - spiedini di gamberi marinati al limone - ½ forma di grana padano stagionato 16 mesi - carpaccio di pesce spada affumicato - salmone marinato all'erba cipollina - varietà di formaggi al miele e composta

FINGER FOOD

Insalatina di mare - squacquerone con fichi caramellati - insalata di orzo - fantasia con riso venere - codine di gamberi in salsa americana - julien di seppia con verdure

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)*

PRIMI AL FORNO

Incassata di crepes al salmone affumicato e porcini
o

PASTA PIENA

Spoja lorda pancetta e radicchio

PASTA LISCIA

Strichetti al sangiovese con ragù bianco di salsiccia e radicchio a julien

SECONDO E CONTORNI

1 secondo con contorni

SECONDO

Sella di vitello speziata al forno e gratinata

CONTORNO

Patate arrostiti e sabbiate
Fantasia di verdure alla griglia

LE ALTERNATIVE ai primi

Lasagne di vitello - crepes ai funghi e formaggio - crepes agli spinaci e prosciutto sfumato - sfogliata all'ortolana - ravioli di patate al ragù di anatra - raviollette ai porcini - tortelli di ricotta al burro e salvia - caserecci all'ortolana - curzul al ragù di carne - strozza-preti ai funghi di bosco e prosciutto di Parma

LE ALTERNATIVE ai secondi

Prosciutto fresco steccato al forno in bellavista - Lombata di manzo scaloppata al reneroezzo

Compreso nel prezzo:

Tovagliato da cerimonia, centri tavola e candele da noi proposti, tutto il bere (acqua, vino, caffè, ammazzacaffè, vino, spumante, aperitivi nel buffet), una camera matrimoniale in b&b, stampa personalizzata dei menù.

Euro 70,00 a persona (iva inclusa) da 80 a 120 adulti paganti

Euro 65,00 a persona (iva inclusa) oltre i 120 adulti paganti