



## Menu' Renero

Agriturismo Trerè  
Via Casale, 19 – 48018 Faenza  
Mail: [trere@trere.com](mailto:trere@trere.com)  
Tel.: 0546 47034  
Fax.: 0546 47012

### MATRIMONI

#### **Buffet di aperitivi ed antipasti**

##### L'ISOLA DEI FRITTI

Verdure in tempura – pollo croccante – crocchette di riso - Moscardino arricciato 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

##### BEVANDE

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)*

##### PRIMI AL FORNO

Incassata di crêpes al salmone affumicato e porcini

o

##### PASTA PIENA

Spoja lorda pancetta e radicchio

##### PASTA LISCIA

Stricchetti al sangiovese con ragù bianco di salsiccia e radicchio a Julien

### **SECONDO E 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 – crêpes ai funghi e formaggio – crêpes agli spinaci e prosciutto sfumato – sfogliata all'ortolana Ravioli di patate al ragù di anatra - Raviolette ai porcini - Tortelli di ricotta al burro e salvia - Caserecci all'ortolana - Curzul al ragù di carne - Strozzapreti ai funghi di bosco e prosciutto di parma

##### **LE ALTERNATIVE ai secondi**

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

**Compreso nel prezzo:**

Tovagliato da cerimonia, tutto il bere (acqua, vino, spumante, aperitivi nel buffet), una camera matrimoniale in b&b, torta da noi proposta (bavarese ricotta con fichi caramellati; catalana; millefoglie chantilly e granelle di cioccolato oppure frutti di bosco; carote e mascarpone), stampa personalizzata dei menù

**Euro 75,00 a persona (iva inclusa) da 80 a 120 adulti paganti**

**Euro 68,00 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 da voi alla prova menù. Per il buffet vengono solitamente scelti prodotti di stagione