



QUANDO NASCE UNA FAMIGLIA

MATRIMONI

BUFFET DI APERITIVI ED ANTIPASTI

IL FRESCO DI FRUTTA E VERDURA

Melone - ananas - cocomero a spicchi - frutta di stagione

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 e pomodorini – rollè di pidazza con fontina e salame di mora – torte salate – barchette di brisè con mousse di mortadella – spiedini di pollo e peperoni – frittate varie

IL GRAN FRITTO

Anelli di cipolla – pollo dorato – olive all'ascolana – gnocco fritto – patatine – crema 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 – tramezzini misti

FINGER FOOD

Panzanella – squacquerone con fichi caramellati - insalatina di carne con Julien di verdure croccanti – couscous romagnolo con verdure di stagione – passatelli freddi con rucola, pomodorini e prosciutto – roast beef

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: Lasagna alla bolognese, lasagnetta di crespelle alle verdure, crespelle agli spinaci, rosetta con prosciutto cotto e porcini;

PASTA PIENA: Raviolini verdi alla mortadella, Tortelloni burro salvia, cappellacci alla robiola con crema di zucchine, tortelli ripieni alla carbonara con pecorino;

PASTA LISCIA: Curzul pancetta e scalogno, maccheroncini al ragù, strichetti salsiccia e Re Nero, risotto alle ortiche/funghi/limone.

SECONDO E CONTORNI

SECONDO:

Prosciutto fresco steccato al forno in bellavista

CONTORNO:

Pomodori gratinati e verdure alla griglia

Patate arrostiti al rosmarino

LE ALTERNATIVE ai secondi

Lombo di maiale in porchetta – rollatina di tacchino al radicchio – scaloppata di manzo al rosmarino – eventuali proposte dello chef.

Compreso nel prezzo:

- Tovagliato da cerimonia, tutto il bere (acqua, vino*, spumante, aperitivi (vino e analcolici nel buffet),
- Camera matrimoniale in b&b (**solo per chi prenota in esclusiva**)
- 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, Sambuca...)

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 30,00 bambini dai 4 ai 12 anni * Baby al consumo

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

*Vino in quantità di 1 bottiglia da 0.75 ogni 2 persone