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
Melone - ananas - cocomero a spicchi - frutta di stagione

STUZZICHINI
Focaccia - vol au vent – fantasia di crostini tostati – la pizza al forno – la piadina della nonna - rollè di pidazza con fontina e salame – frittate varie

IL GRAN FRITTO
Anelli di cipolla – pollo dorato – olive all'ascolana – gnocco fritto – patatine

STUZZICHERIA RUSTICA
Il prosciutto di parma – tocchi di parmigiano – spicchi di pecorino delle nostre colline – i ciccioli frolli – salame coppa e la salsiccia passita – lombetto stagionato – burratine – bufaline – rotolo di mozzarella con crudo di Parma

FINGER FOOD
insalatina di carne con Julien di verdure croccanti – couscous romagnolo con verdure di stagione – passatelli freddi con rucola, pomodorini e prosciutto – roast beef o arrosto freddo – sformatino di spinaci

BEVANDE
Bollicine Trerè, aperitivi alcolici ed analcolici

PRIMI

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

PRIMI AL FORNO: Lasagna alla bolognese,, crespelle agli spinaci o funghi
PASTA PIENA: Raviolini verdi alla mortadella, Tortelloni burro salvia, cappellacci alla robiola con crema di zucchine, mezzelune cacio e pepe;
PASTA LISCIA: Curzul pancetta e scalogno, strozzapreti al ragù, strichetti salsiccia e Re Nero, risotto ai funghi/limone.

SECONDO E CONTORNI

SECONDO:
Prosciutto fresco steccato al forno in bellavista
Pollo farcito (rollè)
Nocetta di Vitello

CONTORNO:
Pomodori e melanzane gratinate
Patate arrostite 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 **(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.(**con Torta del cliente sconto 2 .00 Euro a persona)**

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

Euro 85,00 a persona (iva inclusa) da 80 a 120 adulti paganti
Euro 80,00 a persona (iva inclusa) oltre i 120 adulti paganti
Per un numero inferiore, prezzo da concordare
Euro 32,00 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

2025