

Menù

L'aperitivo

I drinks

Soft drink analcolico agli agrumi

Spritz Aperol e Spritz Hugo serviti in giare di vetro

Succhi di frutta in caraffa

Acqua liscia e gasata

I bicchierini sfiziosi

Straccetti teneri di pollo con salsa Bbq e mandorle tostate

Insalatina di riso Venere con verdure di croccanti e julienne di salmone affumicato

Burratina pugliese scomposta con mirepoix di pomodoro alla marinara

Baccalà mantecato con chips di pane ai cereali

Salmone fresco marinato agli agrumi, con spuma delicata al wasabi

Le stuzzicherie

Canapé in crostone rustico e creme leggere al mascarpone ai gusti e profumi di stagione

Navette multicolore con crema di robiola, salmone affumicato e verdure

Mini club sandwich in duetto di vitel tonn  e prosciutto cotto in insalata russa

Quiche lorraine in cubetto con zucchine e Parmigiano Reggiano

L'angolo dei salumi di pregio tagliati a vista

Con affettatrice a volano

Crudo di Parma 24 mesi
Mortadella tartufata e al peperoncino
Coppa stagionata al Valpolicella
Pepita del Piave
Sopressa veneta
Speck dell'Alto Adige
Speck cotto
Pancetta pepata
Pancetta naturale con cotenna

Al coltello

Porchetta di Ariccia
Cotto artigianale alla brace
Salame Felinese

Il paniere

Gnocco fritto
Focacce ai sapori mediterranei
Focaccia romana
Grissini rustici artigianali
Grissinotti alle olive e ai pistacchi
Taralli pugliesi

Selezione di formaggi nazionali

Freschi, semi stagionati e stagionati

Monte Veronese giovane
Asiago giovane d'alpeggio
Giovane di malga Novezza
Caciotta della Lessinia
Lessino di mucca
Caciottine aromatiche al peperoncino e alle erbe di montagna
Rindel mezzano semi stagionato
Caciobucato di Matera
Cimbro stagionato
Moliterno tartufato
Grana Padano selezione Fratelli Tregnaghi
Monte stagionato in barrique
Pecorino di Pienza
Pecora vera toscana semi stagionato
Formaggio sardo di capra semi stagionato
Caciotta d'Abruzzo misto pecora

Il tutto verrà accompagnato da miele millefiori, mostarde artigianali al sapore di pere e zenzero, cipolle rosse, agli agrumi, pomodori verdi, fichi, peperoni

I freschissimi

Mozzarelle ciliegine di bufala
Nodini mignon di latte vaccino
Zizzona di Battipaglia
Burratine affumicate

I fritti

Cavolfiori, carciofi, peperoni, zucchine, cipolle, olive ascolane e mozzarelline dorate, serviti in cono a passaggio tra gli ospiti

Show cooking - uno a scelta tra:

La flamba

Flambé a vista di code di gambero e capesante abbinata ad aromi d'oriente e mediterranei (curcuma, curry, sale nero di Cipro, sale rosa himalayano, origano, sale vanigliato, peperoncino) oppure al naturale.

Americans Burgers

Preparazione a vista di buns gourmet in vari colori con hamburger di fassona piemontese, formaggi fondenti, verdure alla griglia, cipolla frita, Ice salad, pomodori, ketchup, mayonese, salsa BBQ.

La carne iberica

Degustazione di carne iberica Patanegra (pluma, corona e presa) leggermente scottata su piastra di sale rosa dell'Himalaya, abbinata a spuma di patate arrosto e spuma di piselli, preparate a siffone.

La carne verrà accompagnata da salsa BBQ al miele affumicato o salsa verde di basilico.

La pizza

Focaccia con farina integrale macinata a pietra con stracciatella di burrata, pistacchi di Bronte e gambero di Mazzara del Vallo

Focaccia con farina ai 5 cereali con polpa di pomodoro san marzano, emulsione al basilico e mozzarella di bufala campana

Pizza a lievitazione naturale con robiola, magatello di manzo all'amarone, scaglie di mezzano di malga e rucola

Pizza al carbone vegetale con crema di gorgonzola, noci e pancetta al pepe

Al Tavolo (menù di esempio)

Servizio impiattato all'italiana con ripasso su tutte le portate

Risotto con tartufo nero della Lessinia, zucchine e fiori di zucca, mantecato con formaggio giovane di malga

Tortelloni al monte veronese con ragù bianco di cortile su vellutata di piselli

Filetto di manzo con emulsione al pepe rosa e sale nero di Cipro, piccolo flan in duetto di carote e spinaci, songino al mojito

A seguire

Dolce nuziale

Caffè e digestivi

Trucchi (disponibili per tutta la durata dell'evento)

All'aperitivo e al buffet dei dolci

Prosecco Valdobbiadene Superiore Docg – Santi

Al tavolo

Soave classico Doc – Terre Lunghe – Vicentini

Valpolicella classico Doc - Vaona

Al buffet dei dolci

Spumante Giulietta

Servizi aggiuntivi

Buffet di frutta e dolci

Gran buffet di frutta fresca in bella vista e selezione di pasticceria mignon e delizie dolci in bicchierino

Integrazione per ospiti arrivati al taglio torta

Dolce nuziale, beverage ed eventuali finger food dolci e frutta fresca

Open bar

Barista per preparazione cocktails

(mojito, havanacola, cuba libre, gin lemon, gin tonic, vodka lemon, vodka tonic)

Birra a caduta

Fusto di birra (20lt) HP, non filtrata a caduta

Birra in bottiglia

Tinozza in metallo con ghiaccio e 100 Birre (Ichnusa , Moretti, Messina Cristalli di sale)

Confettata da asporto

Confetti ai gusti di crema e frutta allestiti in vasi/ampolle di vetro (10 gusti totali) con possibilità di asporto da parte degli ospiti:

Buffet salato serale – menù di esempio (3 ore extra di servizio)

Tranci di pizza gourmet

Piadine con farciture assortite

Maccheroncini di pasta fresca all'amatriciana

Beverage

Ore extra di servizio

Eventuali prolungamenti della fascia oraria per cause non imputabili al catering prevedono un costo aggiuntivo