

# Wedding Menu gold

Welcome cocktail con aperitivo ad isole:

Angolo dei salumi:

salumi pregiati prosciutti, salami.

Angolo del pane:

il profumo invitante di pane appena sfornato avvolge l'area,  
creando un'atmosfera accogliente.

Angolo dei fritti:

deliziose sfiziosità fritte per tutti i gusti.

## AL TAVOLO

### PRIMI PIATTI

Pacchero con stracciatella, pistacchio, pomodorini e tonno fresco

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

### SECONDO PIATTO

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

Torta Nuziale

A PARTIRE DA 120€ PER PERSONA

Il menu sopraindicato rappresenta un esempio.  
Il nostro Chef vi aiuterà a creare il menu perfetto per voi.

# Wedding Menu silver

Welcome cocktail con aperitivo ad isole:

Angolo dei finger food:  
delicati, divertenti e colorati.

Angolo dei salumi:  
salumi pregiati, prosciutti, salami.

Angolo del pane:  
il profumo invitante di pane appena sfornato avvolge l'area,  
creando un'atmosfera accogliente.

Angolo dei fritti:  
deliziose sfiziosità fritte per tutti i gusti.

Show cooking - uno a scelta tra:

La flamba:  
Flambé a vista di code di gambero e capesante abbinare ad aromi  
d'oriente e mediterranei.

Americans Burgers:  
Preparazione a vista di buns gourmet in vari colori con hamburger  
di fassona piemontese.

La carne iberica:  
Degustazione di carne iberica Patanegra leggermente scottata su  
piastra di sale rosa

## AL TAVOLO

### PRIMO PIATTO

Risotto all'Amarone con perle di straciatella

### SECONDO PIATTO

Medaglione di manzo lardellato con demi glace di vino rosso  
Valpolicella DOC

Torta Nuziale

A PARTIRE DA 145€ PER PERSONA

Il menu sopraindicato rappresenta un esempio.  
Il nostro Chef vi aiuterà a creare il menu perfetto per voi.

# Wedding Menu cristal

Welcome cocktail con aperitivo ad isole:

Angolo dei finger food:  
delicati, divertenti e colorati.

Angolo dei salumi:  
salumi pregiati, prosciutti, salami.

Angolo del pane:  
il profumo invitante di pane appena sfornato avvolge l'area,  
creando un'atmosfera accogliente.

Angolo dei fritti:  
deliziose sfiziosità fritte per tutti i gusti.

Show cooking - uno a scelta tra:

La flamba:  
Flambé a vista di code di gambero e capesante abbinare ad aromi  
d'oriente e mediterranei.

Americans Burgers:  
Preparazione a vista di buns gourmet in vari colori  
con hamburger di fassona piemontese.

La carne iberica:  
Degustazione di carne iberica Patanegra leggermente scottata  
su piastra di sale rosa

## AL TAVOLO

### PRIMO PIATTO

Risotto Nero con Calamari, Gamberetti e Bottarga

### SECONDO PIATTO

Filetto di branzino marinato alle erbe aromatiche  
con salsa ai capperi e lime

Torta Nuziale

A PARTIRE DA 160€ PER PERSONA

Il menu sopraindicato rappresenta un esempio.  
Il nostro Chef vi aiuterà a creare il menu perfetto per voi.

# Aggiungi un tocco di classe

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

Fontana di cioccolato  
Con frutta fresca in bella vista

Confettata

Open bar  
Barista per preparazione cocktails  
(mojito, havanacola, cuba libre, gin lemon, gin tonic, vodka  
lemon, vodka tonic)

Birra a caduta  
Fusto di birra non filtrata a caduta

Spaghetтата di mezzanotte

QUOTAZIONE SU RICHIESTA

## *Σ per finire ..*

Cantina:  
10% di sconto sui vini a scelta della Cantina Canoso  
Menu Bambini: € 50 per persona (da 3 a 9 anni)

Suite Nuziale:  
20% di sconto sulla tariffa esposta  
Camera di appoggio per make up: 20% di sconto  
sulla tariffa esposta  
Camere pernottamento invitati:  
20% di sconto sulla tariffa esposta

Nel pacchetto Cristal la suite nuziale e la camera da appoggio  
sono da considerarsi omaggio della Direzione.