

MENU MATRIMONIO

Corner delle Bevande

Prosecco Treviso d.o.c.,
Mueller Thurgau, Chianti Classico,
Campari e arancia
Aperol Spritz, light mojito,
Tea freddo con foglie di menta
Succhi di Arancia, Ananas e Pompelmo in caraffa, Coca Cola
Acqua Minerale e Naturale

Corner Pane Amore e....

Pane a lievitazione naturale aromatizzato alle olive, alle noci e all'uvetta
Pane Carasau
Selezione di taralli artigianali
Focaccia con olio extra vergine di oliva e rosmarino

Corner del Casaro

Treccia di Bufala Campana d.o.p. con Pomodorini Pachino profumati al Basilico
Ricottine di bufala aromatizzate al peperoncino, curry e pepe nero
Perle di provola affumicata
Caciottine Toscane al Tartufo, alle Noci e al Peperoncino,
Forma di Grana al chiodo con Fragole al Naturale
Costruzioni di Emmental Svizzero al Rosmarino

***Tutti i Formaggi vengono accompagnati da Miele di Castagno,
Millefiori e confettura di Fichi e Mirtilli***

Corner del Norcino

Prosciutto nella morsa con tranci di Focaccia al Rosmarino, Salamino di Cinta Senese
Soppressa Vicentina d.o.p., Sant'Olcese tradizionale di Liguria
Salcicette secche di Norcia, Spianata Calabria Piccante
Salame di Felino dei Colli Parmensi, Spianata Romana

***Tutti i Salumi vengono accompagnati da Pane al Mais, Integrale e Biologico
abbinato ad una selezione di Salse alle Pere e Pomodori Verdi***

Corner dei Croccanti

Melanzane, Zucchine, Fiori di Zucca, Salvia, mini Crocchette,
mini Suppli, Olive Ascolane

Corner Flambé

Frittatine alla Parigina con scaglie di Tartufo
Gamberi saltati con Rucola e Cognac

Corner del pescatore

Insalata di Fagioli Cannellini con Calamari e Timo,
Astice e Gamberi alla Catalana, Frutti di Mare al Gratin
Pesce spada e salmone marinato agli agrumi

MENU MATRIMONIO

Corner del cocchio

Passatina di ceci al rosmarino, Vellutata di patate e porro croccante,
Cocotte di legumi con guanciale croccante ed erbe aromatizzate
Zuppetta di fagioli con cozze e pecorino romano

Primi

Ravioli con farcia Spigola con Zucchine Romane e Pomodori Pachino e gamberi
Bigoli in Salmi di Cinghiale al Profumo di Barolo

Secondo con i suoi contorni

Guancetta di manzo brasata al vino rosso e ginepro
Insalatina di Spinaci freschi con Champignon e Grana
Pomme Noisette al burro di mandorle

Corner dei Dolci

Savarin di Babà con Crema pasticciera e Frutti di Bosco
Tiramisù con Granella di Nocciola
Crema allo Zabaione con Zucchero Croccante
Mini Aragostina, Mini Cannolo siciliano
Crema Inglese con frutti di bosco

Composta di Frutta Fresca scolpita con Crema Inglese

Corner del Fumatore

Varietà di Sigari Italiani ed Esteri
con selezione di Rum e degustazione di Cioccolato

Corner dei Confetti

Selezione di Confetti alla nutella, al cocco, al limoncello,
alla fragola, al waffer, e ricotta e pere

Caffè - Selezione di liquori

Torta Nuziale

Vini

Mueller Thurgau, Chianti d.o.c.g.
Ferrari Brut, Brachetto D'Acqui

MENU MATRIMONIO

Servizi Inclusi:

Allestimento Sale Interne:

*Tavoli Tondi da 8/9/10/11/12 persone
Tovagliato colore a scelta
Sottopiatti in porcellana
Piatti in Porcellana Bianca Eschenbach
Posateria Stile Moderno
Bicchieri in Cristallo liscio
Sedia Chiavarina*

Allestimento Giardino e Bordo Piscina:

*Buffet con Ombrelloni e Punti Luce
Tavoli Tondi e sedie in ferro battuto
Piatti in Porcellana Bianca Eschenbach
Posateria Stile Inglese
Bicchieri in Cristallo liscio*

Servizi Vari Inclusi:

*Servizio di sala con rapporto 1/10
Servizio Sommelier con rapporto 1/30
Tableau, segna tavoli e menù dipinti a mano con cornice personalizzata
Decorazione floreale sui tavoli, fiori a scelta
Intrattenimento musicale con impianto audio e luci con dj
Animazione per bambini
Fiaccolata Romana dall'ingresso principale fino alla piscina se ricevimento serale*

Affitto Villa in esclusiva

* E' possibile personalizzare il menù