



Le Proposte di Menù



Menù Proposta Primula

Buffet di Aperitivi Composto da:
 Sparkling del Barman - Graip Fruit - Rabarbaro Zucca
 Martini Bianco - Olive Verdi -
 Tartine alla Mousse di Prosciutto - Aperol Barbieri -
 Canapé di Olive Nere - Bruschettine al Pomodoro
 Salatini Caldi - Pizzette Mignon - Frittatine alle Erbe

Insalata cocktail di Polpo, Songino Novello con
 Petali di Tonno Rosato alle Erbe Aromatiche
 e Crostini di Pane Nero e Burro

Prosciutto Crudo di S. Daniele con Quiche Lorraine
 Bresaola della Valtellina

Risotto Espresso in salsa di Aragosta
 Riccioli di Pasta all'Uovo con Vellutata ai Carciofi

Intermezzo di Sorbetto al Pompelmo Rosa e Moscato

Cosciotto di Vitello in salsa di stagione
 Chateaubriand alla Pietra Ollare
 Giardinetto dei contorni di Stagione

Dessert "Coppa Melba con crema di Lamponi"

Torta alla Frutta Fresca e Panna o
 Torta Diplomatica o Saint'Honoré

Caffé Espresso

Vini

Bianco di Custoza - Dolcetto del Piemonte - Acque Minerali

Menù Proposta Margherita

Buffet di Aperitivi Composto da:
 Sparkling Bellini - Analcologico alla Fragola
 Martini Bianco - Olive Verdi - Salatini Tiepidi - Pizzette Mignon
 Salame Mantovano - Aperol Barbieri - Focaccine Assortite
 Mozzarelline di Bufala con Pomodorini - Patè di Fagianella con Crostini
 Prosciutto Reale sur letto di Foglie di Pane - Verdure Dorate in Pastella

Salmone Affumicato con Trucioli di Ciliegio
 con Aspic all'Arancio Crostini e Burro

Il Risotto espresso al Pigato Ligure ed Erbe Fini
 Pennette Mignon con Julienne di Salmone Fumè

Cosciotto di Vitello con Salsa Vellutata
 Cestino di Pasta Brisè con Verdure a Cubetti
 Patate Dorate a Spicchio

Sorbetto al Pompelmo Rosa e Moscato

La Torta "Chantilly"

Caffé Espresso

Vini

Sauvignon Friulano - Valpolicella del Veronese - Spumanti

Menù Proposta con Buffet ad Isole

Isola delle Bevande:

Sparkling del Barman - Analcologico alla Frutta
 Prosecco - Rabarbaro Zucca
 Martini Bianco - Aperol Barbieri

Isola dei Fritti:

I Cuori di Zucchine e Melanzane Dorate
 Fiori di Zucca e Onion

Isola dei Vegetariani:

Le Formine di Formaggio Valtellinese
 I Fiori di Sfoglia ai Funghi Porcini - La Quiche Lorraine

Isola del Patè:

Il Patè de Foie con Sauternes e Pan Brioches

Isola del Pesce:

Tonno Fresco Marinato
 Salmone Affumicato con Trucioli di Ciliegio,
 Crostini e Burro
 Storione Fumè del Volga
 Spiedini di Polpo e Verdure

Isola dei Tradizionali:

Il Salame Brianzolo al Tagliere
 Le Foglie di Pane con Prosciutto Reale
 Prosciutto Crudo di S. Daniele - Speck del Tirolo

Il Risotto Espresso con Pigato, Zafferano ed Estragon
 I Caserecci con Salsa di Crostacei

Controfiletto di Manzo alla Pietra Ollare
 La Fesa di Vitello con Salsa Asparagi
 La Ratatouilles di Verdure
 Le Patate Rondè in crosta Leggera

Torta Nuziale

Il Buffet di Dolci e Caffè con Open Bar

Mousse ai Due Cioccolati - La Pasticceria Mignon
 Le Crêpes Calde Flambé - Vasi di MarshMallow
 La Mousse alla Frutta - Semifreddo con Salsa Bosco
 La Varietà dei Liquori:
 Amari Classici, Limoncello, Whisky, Grappe Morbide,
 I Brandy Italiani, Le Acqueviti Aromatiche
 La Liquirizia Fredda

Vini

Chardonnay del Veronese - Refosco dal Peduncolo Rosso