



Menù Mimosa

L'aperitivo di benvenuto:

Prosecco, Sangria
Analcolici, Spritz
Succhi frutta

Stuzzichini e antipasti a Buffet

Isole salumi e formaggi

Scaglie di grana in forma
Selezione di formaggi
Mousse di ricotta al pesto leggero
Taglieri di salumi
Fagottini di bresaola e caprino
Crostino di patate con lardo e miele
Crudo al taglio

Isola fruttini

Verdure pastellate
(zucchine-melanzane)
Olive ascolane
Alici butterfly

Isole stuzzicherie

Pizzette e sfogliatine
Gaspacio
Involtini di melanzane
Frittatine ai profumi dell'orto
Miniquiche
Bignè salati
Tagliata di polipo con sedano bianco
Fantasia di finger food al
cucchiaino o bicchiere

Salmon e bellavista

Servito al tavolo

Sformatino zucchine e carote con fonduta

Riso con ragù di scampi e zeste di arancia
Maltagliati gamberi e zucchine in fiore

Filetto alla Wellington
con patate al forno

Torta Nuziale

Buffet di frutta fresca
con zucchero canna e Maraschino

Caffè

I Vini:



- ❖ Montepulciano
- ❖ Nebbiolo
- ❖ Cortese Piemonte
- ❖ Chardonnay
- ❖ Prosecco Valdobbiadene
- ❖ Moscato Piemonte

€ 85,00 a persona