



## *Menù di Carne per Matrimonio - Esempio 2*

### *Aperitivo a Buffet nel Parco*

Prosecco Spumante Extra Dry, Rosè Millesimato e Cocktail Analcolico Esotico,  
Canapè Capricciosi in Varietà, Bruschette ai Pomodorini Pugliesi,  
Bouquet di Croccantino d'Orto, Bicchierini in Salsa di Robiola,  
Doratura di Palombo e Seppioline di Laguna,  
Praline di Carne e Olive Taggiasche,  
Spiedini di Frutta Fresca di Stagione

### *In Sala*

#### *Antipasti*

Prosciutto Crudo di San Daniele e Melone con Sfoglia Farcita  
alla Mousse di Formaggi e Cremino di Fior di Bavaria e Noci

Sopressa Nostrana Calda su Polentina Fumante  
e Colata di Misto Bosco

#### *Primi*

Risotto Carnaroli mantecato all'Asparago Bianco di Cimadolmo

Gnocchetti di Patate al Sugo d'Anatra

#### *Intramezzo*

Sgroppino al Cedro

#### *Secondi*

Faraona Arrosta su Salsa Pevarada e Polenta

Varietà di Carne alla Brace in Spiedo

Arcobaleno di Verdure Crude e Cotte

#### *Dessert*

Fior di Crema al Mascarpone con Frutti di Bosco e Fragole  
Dolce Nuziale "Saint Honorè" in Pan di Spagna con Bigné  
Caffè e correzioni

#### *Vini*

Chardonnay Doc Piave, Barbarello Rosato Igt Marca Trevigiana,  
Cabernet Sauvignon Doc Venezia, Merlot Doc Venezia,  
Moscato Spumante Fior d'Arancio Docg Colli Euganei,  
Prosecco di Valdobbiadene Spumante Extra Dry Docg

