



Menù Misto Pesce/Carne per Matrimonio - Esempio 1

Aperitivi e Antipasti a Buffet nel Parco

Prosecco Spumante Extra Dry, Rosè Millesimato e Cocktail Analcolico Esotico,
Canapè al Salmone Selvatico Affumicato, Crostini Capricciosi in Varietà,
Doratura di Seppioline e Palombo di Laguna,
Bruschette ai Pomodorini Pugliesi,
Bouquet di Croccantino d'Orto,
Praline di Carne e Olive Taggiasche,
Gamberi e Mazzancolle di Sicilia,
Insalata di Piovra,
Patè di Dentice con Tartare di Verdure,
Tartufini in Crema di Salmone e Robiola,
Fagottini di Bresaola con Cremino di Fior di Bavaria e Noci,
Prosciutto Crudo di San Daniele e Melone,
Roast Beef all'Inglese, Ossocollo Trevigiano

In Sala

Primi

Risotto Carnaroli mantecato al Gambero Rosso di Mazara del Vallo
Materassino di Lasagne allo Speck di Sauris e Porcini

Intramezzo

Sgroppino al Limone

Secondi

Branzino al Forno ai Ciliegini e Olive Kalamata
Varietà di Carne alla Brace in Spiedo
Arcobaleno di Verdure Crude e Cotte

Dessert

Fantasia di Frutta Fresca ed Esotica in Bellavista con Fontana di Cioccolato
Dolce Nuziale "Saint Honorè" in Pan di Spagna con Bigné
Caffè e correzioni

Vini

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

