



Menù di Pesce 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
Doratura di Palombo e Seppioline di Laguna
Bruschette ai Pomodorini Pugliesi
Bouquet di Croccantino d'Orto
Gamberi e Mazzancolle di Sicilia
Moscardino Arricciato
Patè di Dentice con Tartare di Verdure
Bicchierini in Salsa 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

In Sala Antipasto Caldo

Capasanta in Guscio ai Ferri su Letto di Sale Azzurro

Primi

Risotto Carnaroli mantecato al Corallo di Crostacei
Gnocchetti di Patate della Casa in Salsa d'Astice e Gallinella di Mare

Intramezzo

Sgroppino al Cedro

Secondi

Scampi, Branzino, Pescatrice e Orata alla Brace al Profumo delle Erbe Fini
Mazzancolla Reale ai Ferri vestita al Lardo d'Arnad
Arcobaleno di Verdure Crude e Cotte

Dessert a Buffet nel Parco

Fantasia di Frutta Fresca ed Esotica in Bellavista con Fontana di Cioccolato
Dolce Nuziale "Millefoglie" con Crema Chantilly e Sfoglia di Cioccolato Bianco
Caffè e correzioni

Vini

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

Ai Commensali che non gradiscono mangiare Pesce sarà servito un altrettanto ricco menù a base di Carne

