



Menù di Pesce per Matrimonio - Esempio 2

Aperitivo 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
Bicchierini in Salsa di Salmone e Robiola
Bouquet di Croccantino d'Orto
Praline di Carne e Olive Taggiasche

In Sala Antipasti

Mosaico Bollito in court-bouillon con Cicala di Mare,
Gamberetti Siciliani, Latti di Seppia e Mazzancolla Tigrata

Patè di Dentice con Tartare di Verdure
Moscardino Caldo Arricciato

Capasanta in Guscio Gratinata al Limone su Letto di Sale Azzurro

Primi

Risotto Carnaroli mantecato al Gambero Rosso di Mazara del Vallo

Materassino di Lasagne al Salmone Affumicato ed Asparago Bianco di Cimadolmo

Intramezzo

Sgroppino al Limone

Secondi

Branzino al Forno ai Ciliegini e Olive Kalamata con Patate Novelle

Doratura di Scampetti, Calamari e Calamaretti dell'Adriatico alla Dogaressa

Arcobaleno di Verdure Crude e Cotte

Dessert

Fior di Crema al Mascarpone con Frutti di Bosco e Fragole

Dolce Nuziale "Wedding Cake"

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

