

Wedding da Principe

Aperitivo

*Prosecco Valdo, vino bianco e vino rosso di nostra selezione,
fruit ponch, acqua, succhi di frutta e soft drinks (crodino, aranciata, coca cola)*

Angolo rustico

Salumi della Garfagnana

Spiedini di formaggi toscani serviti con frutti di bosco, frutta e marmellate

Angolo del pane: focacce, pane soffiato, grissini e pani artigianali

Mozzarella di bufala

Torte rustiche assortite

Angolo finger food

Mini pinzimonio servito al bicchiere con vari dressing

Crocchetta di baccalà con salsa gaspacho

Panzanella Toscana con seppia candita al limone e sedano croccante

Piccola tempurina servita al cartoccio, gamberi e verdure

Tartare di salmone selvatico, mela verde, creme fresch

Cocktail di gamberi in salsa rosa serviti in cocotte

Carpaccio di tonno, servita con mirepoux di finocchio e lime

Pappa al pomodoro, ricotta di bufala servita nel tumbler

Mozzarella in carrozza e gazpacho serviti in cocotte

Tartare di manzo fassona, olio di nocciole e caprino

Pralina di manzo finto ketchup e sedano croccante



Cena Servita

2 Primi a scelta & 1 Secondo a scelta

La nostra Calamarata servita sotto vetro con frutti di mare, asparagi e crostacei

Oppure

Risotto mantecato con crostacei, zucchine e curry

Oppure

Strigoli fatti a mano serviti con carciofi, pesce bianco

Oppure

Paccheri serviti con ragù di gamberi, calamari, pomodoro e basilico



Filangè di verdure con salsa al basilico e composizione di pesce, crostacei e molluschi

Oppure

Branzino con crema di patate, carciofi ripieni di crostacei e salsa di pesce

Oppure

Rombo arrostito, carciofo ripieno di gamberi, crema di patate ed olive taggiasche

*Vino Bianco, da definire **

Acqua minerale

Buffet dei dolci

Tiramisuù

Zuppa inglese

Macaron

Caprese

Tartellette

(con mousse al mango e cioccolato)

Mousse alle fragole

Mousse ai tre cioccolati

Mini cupcake

Panna cotta ai frutti di bosco

Bignè alla crema

Torta Nuziale

servita con Moscato Dolce

Amari, distillati di nostra selezione

Caffè

