



Menu' matrimonio con servizio a buffet

Le bevande

Franciacorta Brut e Rosè Demi-sec Franciacorta
Curtefranca Rosso Terre di Franciacorta DOC
Acqua minerale
Bibite analcoliche

Il pesce

Tartare di tonno ai profumi mediterranei
Carpaccio di pesce spada fresco
Insalatina tiepida di farro, seppioline e asparagi
Polipo con patate, fagiolini e pomodori
Salmone marinato con agrumi e finocchio
Involtino di branzino, melanzane e pomodorini confit
Capesante gratinate

Le verdure

Pinzimonio di verdure
Verdure grigliate di stagione
Insalata di pollo con sedano e noci
Verdure ripiene
Patate novelle
Barchette di sedano con gorgonzola e noci
Torta salata con ripieno di verdure dell'orto



Menu' matrimonio con servizio a buffet

Il freddo

Salumi del territorio con focaccia rustica
Formaggi Bresciani con marmellate
Forma di grana padano con pere settembrine
Pomodoro ripieno alla napoletana
Crostini Toscani con fegatini
Bianco di tacchino con champignon
Bruschette e friselle ai sapori mediterranei
Prosciutto crudo con perle di melone
Involtini di bresaola e caprino
Assortimento di finger food

I fritti

Olive all'ascolana
Calamari e moscardini croccanti
Croquette di pollo
Verdure pastellate
Arancini di riso
Polpettine della nonna
Spiedini di lumache



Menu' matrimonio con servizio a buffet

Il caldo

Mezze maniche con zucchine in fiore
Risotto con funghi porcini e formaggella di monte
Grigliata mista di carne (costolette d'agnello, tagliata di manzo,
salsiccia fresca, petto di pollo)

Il dessert

Spiedini di frutta fresca
Composizione di frutta di stagione
Fantasia di dolci al bicchierino
Gelato artigianale
Piccola pasticceria mignon con praline di cioccolato
Torta nuziale