



Menù Proposta con Buffet ad Isole

Isola delle Bevande:

Sparkling del Barman ~ Analcolico alla Frutta
Prosecco ~ Rabarbaro Zucca
Martini Bianco ~ Aperol Barbieri

Isola dei Fritti:

I Cuori di Zucchine e Melanzane Dorate
Fiori di Zucca e Onion

Isola dei Vegetariani:

Le Formine di Formaggio Valtellinese
I Fiori di Sfoglia ai Funghi Porcini ~ La Quiché Lorraine

Isola del Patè:

Il Patè de Foie con Sauternes e Pan Brioche

Isola del Pesce:

Tonno Fresco Marinato
Salmon Affumicato con Trucioli di Ciliegio,
Crostini e Burro
Storione Fumè del Volga
Spiedini di Polpo e Verdure

Isola dei Tradizionali:

Il Salame Brianzolo al Tagliere
Le Foglie di Pane con Prosciutto Reale
Prosciutto Crudo di S. Daniele ~ Speck del Tirolo

Il Risotto Espresso con Pigato, Zafferano ed Estragon
I Caserecci con Salsa di Crostacei

Controfiletto di Manzo alla Pietra Ollare
La Fesa di Vitello con Salsa Asparagi
La Ratatouilles di Verdure
Le Patate Rondò in crosta Leggera

Torta Nuziale

Il Buffet di Dolci e Caffé con Open Bar

Mousse ai Due Cioccolati ~ La Pasticceria Mignon
Le Crêpes Calde Flambé ~ Vasi di MarshMallow
La Mousse alla Frutta ~ Semifreddo con Salsa Bosco

La Varietà dei Liquori:

Amari Classici, Limoncello, Whisky, Grappe Morbide,
I Brandy Italiani, Le Acqueviti Aromatiche
La Liquirizia Fredda

Vini

Chardonnay del Veronese ~ Refosco dal Peduncolo Rosso