

”Grande amore”

DALLA BOUVETTE:
bollicine
Spritz e Hugo
Succhi di frutta
Acqua naturale e
gassata

Aperitivo e antipasto a buffet

Varietà di navette mignon farcite
Cialda di pane croccante con avocado, pomodoro e acciuga del Cantabrico
Blinis con salmone, creme fraiche e il suo caviale
Pizze e focacce artigianali
Al taglio: prosciutto crudo, Bologna e salame
Cuoppo di fritti di verdura, olive all'ascolana, zeppole e mozzarelline
Selezione di latticini pugliesi
Tapas: gambero B King con maionese al lime
crocchetta di patate alla valenciana
babaganush con verdure croccanti

Antipasto servito a tavola

Salmone in olio cottura con salsa pil pil all'aneto,
nuvola di finocchi croccanti e cialda di pane

Primi piatti serviti a tavola

Risottino al gin, zucchine novelle, kefir e
polvere di limone bruciato
Calamarata al nero con riduzione allo zafferano e
tagliatelle di seppia al profumo di limone

Secondo piatto servito a centro tavola

Ombrina alla plancia, salsa al prezzemolo, spinacino
novello saltato e mix di crescioni

Buffet di frutta e dolci

Frutta di stagione, frutta esotica e sottobosco
varietà di panne cotte, macarones,
bavaresi alla frutta, crema catalana, gelato artigianale al
sifone, sorbetti al mango e al lampone, fontana di
cioccolato con spiedino di fragole

TAGLIO DELLA TORTA NUZIALE con brindisi

caffè espresso

COSTO A PERSONA € 160,00+IVA del 10%

vini inclusi nel costo nella misura di una
bottiglia ogni 4 persone