



Menu Iris

REALIZZABILE CON UN NUMERO MINIMO GARANTITO DI 20 PERSONE ADULTE. DIVERSAMENTE VERRA' SERVITO A CENTROTAVOLA

APERITIVO/ANTIPASTO A BUFFET CON FLUTE DI PROSECCO

Rotolino di brisè con speck e cipolla caramellata
tigellina con crescenza e marmellata di fichi
cialda croccante con avocado, pomodorino e acciuga
frittini di verdura
ardesie di crudo e salame accompagnate da focaccina bianca

PRIMO PIATTO

Risottino mantecato alla camomilla con
guancia e geleè alle more

SECONDO PIATTO

Cilindro croccante di maialino con riduzione alla birra,
accompagnato da morbido al limone e timo

DESSERT

Torta di ricorrenza di pasticceria
caffè espresso

Vini e prosecco della selezione del Podere compresi nel
costo nella misura di una bottiglia ogni 4 persone

COSTO A PERSONA € 63,00 + IVA

