

Aperitivo:

Bouvette

Millesimato Blanc de Blanc
e analcolico alla frutta.

Finger Food

Macarons con mousse di caprino,
spuma di salmone al cucchiaino,
french toast con marmellata di fragole,
mini toast con zucchinette grigliate.

Buffet di Antipasti:

Bouvette

Franciacorta docg Saten Az Vezzoli,
Pimm's, Spritz, e cocktail analcolico alla frutta.

Isola della Tradizione

Taglio alla Berkel di salumi nazionali,
al coltello: crudo di langhirano in morsa,
salame nostrano, cacciatori bergamaschi,
finocchiona toscana e spianata calabra.

Isola della Latteria

Forme di parmigiano reggiano 24 mesi,
bitto, taeggio bergamasco, provolone e pecorino
con miele millefiori, marmellate, frutta secca,
raclette di formaggio fuso,
lecca lecca di scamorza e parmigiano.

Isola del Fornaio

Grissini caserecci tirati a mano, schiacciata mantovana,
panini mignon alle olive formaggio e noci, pane carasau,
pane di semola tipico di Sardegna, pugliese, filone,
focaccia al pomodoro, olive, cipolle, formaggio.

Isola del Barbecue

Preparazione da parte dei nostri chef di svizzerini,
mini hamburger e mini hot dog salzstangen,
buorguignonne di manzo con salse di accompagnamento.

Isola delle Polente

Polenta gialla, bianca e taragna abbinata:
moscardini in guazzetto, baccalà alla vicentina,
salsiccia al pomodoro e cipolla, fantasia di funghi,
zola al cucchiaino.

Isola delle Bruschette in Showcooking

Pecorino, acciughe, concassè al basilico, salsa verde,
guacamole, crema di yogurt greco, patè di salmone
e fegatelle.

Isola del Pescatore

Salmone, pesce spada, tonno, marlin,
galantina di polpo, merluzzo con verdure,
piovra con patate.

Passaggio di Tempure

Frittellina di gianchetti e salmone,
calamari, gamberi, verdure di stagione.

Serviti al Tavolo:

Riso Salera invecchiato 24 mesi mantecato con zucca,
pepe verde e capasone Pugliese.

Turbante di orata al rosmarino
con riccio di patate arrostiti in guazzetto.

Sorbetto al passion fruit e coffee break.

Fagottino di vitello allo strachitund,
patate ratte al timo ed essenza di cottura.

***Tutte le portate possono essere
personalizzate.**

Buffet di Dessert:

Isola della Wedding cake

Torta nuziale e salse in abbinamento.

Isola della Pasticceria

Bignè e cannoncini,
piccola pasticceria, biscotteria, lollipop
bavaresi, creme caramel, mousse,
crostate di confetture.

Isola della Frutta

Selezione di frutta di stagione tagliata.

Isola dello Showcooking

Crème brûlée, cannoli siciliani, tiramisù.

Espresso e open bar.

La Cantina:

Bianco Arneis rosso Barbara d'Alba Az. Rivetti (Piemonte)
Franciacorta docg Az Vezzoli e Moscato d'Asti docg.
Acqua minerale naturale e gassata, bibite.

*Alcune pietanze potrebbero variare a seconda
della stagionalità e della reperibilità del prodotto.