



---

## MENU' 2019 \*\*

### Buffet di antipasti

#### Isola dei drink

Aperitivo alcolico Franciacorta docg SATEN Az Vezzoli, Pimm's, Spritz, e cocktail analcolico alla frutta.

#### Isola classica

Salumi di mare, galantina di polpo, Salmone marinato in casa, Spiedini gastronomico, Canapè di mare e di terra, Tramezzini assortiti, sormonté, Lecca di scamorza e pistacchio.

#### Isola dei formaggi

Selezione di formaggi con ruota di Parmigiano Reggiano 24 mesi, cocotte di formaggio fuso, con miele millefiori, marmellate, frutta secca, giardiniera.

#### Isola rustica

a coltello: Crudo di Langhirano in morsa, Salame nostrano, Cacciatori Bergamaschi, Finocchiona Toscana e Spianata Calabra.

#### Isola della Berkel e del Barbecue

Preparazione da parte dei nostri chef di svizzerini, mini hamburger e mini hot dog. Salzstangen, Taglio alla Berkel di salumi nazionali, Bourguignonne di Manzo con salse di accompagnamento.

#### Isola del pane

Grissini caserecci tirati a mano, schiacciata Mantovana, panini mignon, pane carasau, focaccia al pomodoro, olive, cipolle, formaggio.

#### Isola delle terrecotte

Monoporzioni in mini cocotte con vari tipi di polenta abbinati a: moscardini in guazzetto, Baccalà alla Vicentina, cozze alla marinara, ragù di verdure, Salsiccia pomodoro e cipolla, fantasia di funghi.

#### Isola del pesce

Fish and chips, Frittelle di gianchetti, Frittelle di salmone e porri.

#### Isola del passaggio caldo

Cubetto di pancia di maiale, Gamberi in kataifi al profumo di fiori di lavanda, Spiedo di pollo arrostito alle erbe, limone e senape, Tostino con crema di caprino alla vodka e pancetta, Tostino con crema di formaggio e zucchinette, Panzerotto tipico pomodoro e mozzarella, French toast con marmellata di fragole, Fiori di zucca ripieni, Frappè.

#### Isola delle bruschette in showooking



---

MENU' 2019 \*\*

## Al Tavolo

Insalatina di merluzzo con arcobaleno di tuberi e radici al tartufo nero e cerfoglio.

Riso Salera invecchiato 24 mesi mantecato con taleggio,  
spinaci e porcini saltati, olio di nocciole.

Mezzipaccheri saltati con carciofi, gamberi e timo.

Sorbetto al passion fruit e coffee break.

Filetto di maialino scaloppato, al pepe selvatico di Sambava,  
essenza di cottura, composta di mela alla cannella, patata novella e scalogno fondente.



## Buffet di Dessert

### Isola della Wedding cake

Torta nuziale e salse in abbinamento.

### Isola dei dolci classici

Bignè e cannoncini, macarons con ganache assortiti, cassatine agli agrumi e mini sacher,  
rose del deserto, lollipop, Monoporzioni di bavaresi, trasparenze,  
creme caramel, mousse al cioccolato e frutti di bosco,  
Biscotteria e pralineria con cantucci, cookies e meringhette.

### Isola della frutta

Selezione di frutta di stagione tagliata ed intera  
con monoporzioni di macedonia e minispiedi.

### Isola dello showcooking

Crème brûlée, cannoli Siciliani, Tiramisù espresso.



Espresso Open bar.



## La Cantina

Vermentino e Cabernet Sauvignon Az. Agricola Petra  
Franciacorta docg Az Vezzoli e Moscato d'Asti docg.  
Acqua minerale naturale e gassata, bibite.