



MENU' 2019 ***

Welcome drink nel verde sotto il gazebo con isola a passaggio

Canape e tramezzini di mare e terra.

Buffet di antipasti

Isola dei drink

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

Isola classica

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

Isola delle torte salate

Carciofi erbette, Funghi e formaggio, Quiche loraine.

I formaggi in forma da tagliare

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

Isola del mastro casaro in show cooking

Bocconcini di mozzarella di bufala, provola affumicata e raspadura.

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 al pomodoro e cipolla, fantasia di funghi.

Isola delle zuppe

Isola del pesce

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

Isola del Sushi Hosomaki e Uramaki

Isola del Sashimi pesce crudo in bellavista

Ostriche, Capesante gratinate, gamberoni all'arancia.



MENU' 2019 ***

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 showcooking



Al Tavolo

Piccoli ortaggi con uova di quaglia in camicia, fior di sale e tartufo nero.
Riso Salera invecchiato 24 agli stimmi di zafferano, intingolo di vitello glassato all'arneys e 5 cipolle.
Gamberoni saltati all'erba limoncina thai e zenzero, misticanza orientale e melanzane in agrodolce.

Varietà di sorbetti della "Villa" e coffee break.

Filetto di manzo spadellato al sale di cervia, gocce di aspreto balsamico,
spinacini novelli fondenti, morbidella di patate al mascarpone.



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 in ermetici e minispiedi.

Isola dello showcooking

Crème brûlée, cannoli Siciliani, Tiramisù espresso crepes al mascarpone e cioccolato,
zucchero filato, Tea corner.



Espresso Open bar. E per concludere spaghetтата.



La Cantina

Pinot grigio Collio e Ripasso Valpolicella
Franciacorta docg Az Ferghettina e Moscato d'Asti docg.
Acqua minerale naturale e gassata, bibite.