

Aperitivo:

Enoteca

Millesimato Blanc de Blanc Az. Stefano Bottega
e cocktail analcolico.

Finger Food

Mini hamburger,
hosomaki e uramaki,
french toast con confettura di fragole,
bignè salato con crema di formaggio e salmone.

Serviti al Tavolo:

Finto pomodoro alla mozzarella di bufala
con spugna al basilico.

Risotto Salera 24 mesi ai gamberi,
peperone crusco, burrata e pinoli.

Costoletta d' agnello al forno
con steak-house e salsa all' albicocca.

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

Buffet di Dessert:

Enoteca

Moscato d'Asti Fiori di Campo Az. Cascina Carlot.

Wedding Cake

Torta nuziale e salsa in abbinamento.

Pasticceria

Piccoli frollini farciti con frutta fresca
e confetture di vari gusti poi verranno riempiti al momento
cannoncini, bignè e cannoli siciliani con le loro creme.

Fruttivendolo

Vasta selezione di frutta di stagione
tagliata espressa.

Cremeria

In show cooking tiramisù e creme catalane
accompagnati da dolci monoporzione.

Creperia

Preparazione da parte dei cuochi della Villa
di crepes alla nutella e marmellata.

Espresso.

Dalla cantina serviti dal nostro personale:

Bianco Curtefranca Az. Giuseppe Vezzoli (Lombardia),
Rosso Curtefranca Az. Giuseppe Vezzoli (Lombardia),
Acqua minerale naturale e gassata.

***La villa è di proprietà per questo non è presente nessun costo di affitto.**

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