

## Proposta Apollo 2023

---

### Aperitivo:

#### Enoteca

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

#### Finger Food

Macarons con mousse di caprino, chupa chups di salsiccia, tostino con emmenthal e speck, gambero al ginepro.

---

### Buffet di Antipasti in Show cooking:

#### Enoteca

Millesimato Blanc de Blanc Az. Stefano Bottega, aperol spritz e cocktail analcolico.

#### Salumeria

Selezione di salumi nazionali, al coltello tra cui crudo di langhirano in morsa, salame nostrano e cacciatori bergamaschi.

#### Grigliaria

Preparazione da parte dei cuochi della Villa su American Barbecue di una vasta scelta di tagli di carne accompagnati da salse in abbinamento.

#### Forneria

Grissini caserecci tirati a mano, pagnottelle pugliesi, baguette, panini mignon alle olive e formaggio serviti con burro antico e olio evo.

#### Latteria

Selezioni di formaggi stagionati e freschi, forma di parmigiano reggiano 24 mesi, e le sue confetture.

#### Pescheria

Taglio espresso di una selezione di pescato fresco marinato e affumicato in casa e pesci di lago in saor.

#### Polenteria

Polenta bergamasca con zola al cucchiaino, funghi, moscardini e spezzatino di selvaggina.

#### Friggitoria

Tempura "live" di mare e terra.

#### Pokeria (estate)

Possibilità da parte degli ospiti di comporre la loro bowl con i tipici condimenti della cucina hawaiana.

#### In alternativa

#### Zupperia (inverno)

Zuppe di zucca, legumi, patate e porri, serviti con i loro crostini.

---

### Serviti al Tavolo:

Risotto Salera 24 allo zafferano con bagòss e pere.

Trofie con crema di zucchine, spada e menta.

Filetto di maialino scottato all' erba di provenza con patata alla polvere di peperone.

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

#### Wedding Cake.

---

Espresso  
con amari e digestivi.

---

### Dalla cantina serviti dal nostro personale:

Bianco Curtefranca Az. Giuseppe Vezzoli (Lombardia), Rosso Curtefranca Az. Giuseppe Vezzoli (Lombardia), e Moscato d'Asti Fiori di Campo Az. Cascina Carlot. Acqua minerale naturale e gassata.

---

**\*Aggiunta di Buffet di dessert (con supplemento)**

#### 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  
con amari e digestivi.

---

### Dalla cantina serviti dal nostro personale:

Bianco Vermentino Az. Petra (Toscana), Rosso Cabernet Sauvignon Az. Petra (Toscana). 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.