

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.