

Proposta Minerva 2023

Aperitivo:

Enoteca

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

Finger Food

Gambero al ginepro, hosomaki e uramaki, tacchinella al curry, chupa chups di salsiccia.

Street Food:

Enoteca

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

Barbecue

Preparazione da parte dei cuochi della Villa su American Barbecue di una vasta scelta di tagli di carne accompagnati da salse in abbinamento e selezione di salumi nazionali, al coltello tra cui crudo di langhirano in morsa, salame nostrano e cacciatori bergamaschi. Il tutto servito con i nostri grissini e panificati.

Mastro Casaro

Filatura da parte del mastro casaro di bocconcini e treccine di mozzarella di bufala, servite con i prodotti del suo caseificio, tomino alla piastra e forma di parmigiano reggiano 24 mesi, con selezione di confetture.

Pizza Live

Preparazione da parte di pizzaioli qualificati, di varie pizze con diversi impasti e gusti a seconda delle richieste dei clienti.

Pokeria

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

Onigiri su Food Truck

Preparazione da parte di personale qualificato, di onigiri a seconda del pesce fresco, affumicato e cotto con varianti vegetariane.

In alternativa

Suppli su Food Truck

Preparazione da parte di personale qualificato, di suppli romani con i gusti della tradizione.

***La disponibilità dei nostri collaboratori deve essere verificata al momento della scelta del menù.**

Serviti al Tavolo:

Risotto Salera 24 mesi alle capesante, agrumi e nero di seppia.

Mezzi paccheri con salsa ai cinque pomodori, stracciatella e basilico.

Sorbetto della Villa.

Branzino cotto nel fieno e camomilla con cartoccio di patate all' erba cipollina.

***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

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.**