

Aperitivo:

Enoteca

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

Finger Food

Blinis di panna acida con uova di pesce volante, finto ciliegino, salame di salmone, mini brioches ricotta e spinaci.

Street Food in Show cooking:

Enoteca

Franciacorta Saten Az. Giuseppe Vezzoli, 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.

Polenteria

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

Sushi su Food Truck

Selezione di uramaki e hosomaki con edamame al tartufo.

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 con mele alla cannella, speck e uvetta.

Raviolini del plin saltati in salsa avorio, con funghi porcini, timo e scaglie di Castelmagno.

Filet mignon con salsa alle nocciole e rosti di patate e cipolle.

Sorbetto della Villa.

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

Buffet di Dessert:

Enoteca

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

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.

Cotton Candy

Zucchero filato preparato da parte dei cuochi della Villa.

Gelateria

(in alternativa al sorbetto al tavolo)

Varietà di gelati serviti dal carretto dei gelati in coppetta e cono.

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.