

Aperitivo nel Verde:

Bouvette

Franciacorta Saten docg. Az. Vezzoli e acque aromatizzate.

Finger Food

Macarons con mousse di caprino, spuma di salmone al cucchiaino, french toast con marmellata di fragole, mini toast con zucchinette grigliate.

Buffet di Antipasti:

Bouvette

Champagne Jacquart, spritz campari e cocktail analcolico alla frutta.

Isola della Tradizione

Taglio alla Berkel di salumi nazionali, al coltello: crudo di langhirano in morsa, salame nostrano, cacciatori bergamaschi, finocchiona toscana e spianata calabra.

Isola del Mastro Casaro in Showcooking

bocconcini di mozzarella di bufala, provola affumicata e raspadura.

Forme di parmigiano reggiano 24 mesi, con miele millefiori, marmellate, frutta secca.

Isola del Fornaio

Grissini caserecci tirati a mano, schiacciata mantovana, panini mignon alle olive formaggio e noci, pane carasau, pane di semola tipico di Sardegna, pugliese, filone, focaccia al pomodoro, olive, cipolle, formaggio.

Isola del Barbecue

Preparazione da parte dei nostri chef di svizzerini, mini hamburger e mini hot dog salzstangen, buorguignonne di manzo con salse di accompagnamento.

Isola delle Polente

Polenta gialla, bianca e taragna abbinata: moscardini in guazzetto, baccalà alla vicentina, salsiccia al pomodoro e cipolla, fantasia di funghi, selvaggina, zola al cucchiaino.

Isola delle Torte Salate

Quiche lorraine. Gamberi e zucchine Formaggi, verdure.

Isola delle Zuppe

Patate porri, zucca, legumi e crostini.

Isola del Pescatore

Salmone, pesce spada, tonno, marlin, galantina di polpo, merluzzo con verdure, piovra con patate.

Passaggio di Tempure

Frittellina di gianchetti e salmone, calamari, gamberi, verdure di stagione.

Isola del Sushi Hosomaki e Uramaki

Isola del Sashimi pesce crudo in bellavista
Capesante gratinate, gamberoni all'arancia.

Isola delle Ostriche

Serviti al Tavolo:

Fiocchetti di merluzzo con cicerchia, fagioli e fagiolini su crema di crescione d'acqua.

Risotto Salera invecchiato 24° mesi mantecato con galletto Piemontese, finferli e santoreggia.

Darnetta di pescatrice all'aneto, spinaci croccanti al balsamico e cubetti di pomodoro.

Varietà di sorbetti della Villa e coffee break.

Petto d'anatra con ciliegie glassate, morbidella di patate al mascarpone.

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

Buffet di Dessert:

Isola della Wedding cake

Torta nuziale e salse in abbinamento.

Isola della Pasticceria

Bignè e cannoncini, piccola pasticceria, biscotteria, lollipop bavaresi, creme caramel, mousse, crostate di confettura e zeppole.

Isola della Frutta

Selezione di frutta di stagione tagliata.

Isola dello Showcooking

Crème brûlée, cannoli siciliani, tiramisù, crepes, zucchero filato.

Isola del Gelataio

Varietà di gelati in coppetta, cono e brioches.

Espresso, tea e tisane e open bar.

E per concludere spaghetтата.

La Cantina:

B. Muller Thurgau R. Lagrein Az. H Lun (Trentino).
Franciacorta docg Az Vezzoli e Moscato d'Asti docg.
Acqua minerale naturale e gassata, bibite.

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