

Proposta Diana

Aperitivo:

Bouvette

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

Finger Food

Hosomaki,
yakitori di pollo,
canapè di mortadella e pistacchi,
lecca lecca di parmigiano.

Serviti al Tavolo:

Riso Salera invecchiato 24 mesi
con capesante, zucchine trombetta e pepolino.

Fagottino di pasta croccante, guanciaie e spinaci cremosi
su vellutata di zafferano.

Filetto di rombo spadellato, crema di patate viola
e cocktail di cavoli.

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

Buffet di Dessert:

Bouvette

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

Isola della Wedding cake

Torta nuziale e salsa in abbinamento.

Isola della Pasticceria

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

Isola della Frutta

Selezione di frutta di stagione tagliata.

Isola dello Showcooking

Crème brûlée, cannoli siciliani, tiramisù.

Isola del Gelataio

Varietà di gelati in coppetta e cono.

Espresso.

La Cantina:

Bianco Vermentino Az. Petra (Toscana)
Rosso Cabernet Sauvignon Az. Petra (Toscana)
Acqua minerale naturale e gassata, bibite.

***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.