

Proposta Minerva

Aperitivo:

Bouvette

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

Finger Food

Gambero al cocco, uramaki, lecca lecca di scamorza, salsicette al sesamo.

Street Food in Showcooking:

Bouvette

Franciacorta docg Saten Az. Vezzoli, spritz, e cocktail analcolico alla frutta.

Barbecue

Preparazione da parte degli chef della villa di mini hamburger con i loro condimenti, buorguignonne di manzo con salse in abbinamento, taglio alla Berkel di salumi nazionali, al coltello crudo di langhirano in morsa salame nostrano, cacciatori bergamaschi, finocchiona toscana e spianata calabra il tutto accompagnato dei nostri grissini e panificati.

Mastro Casaro

Preparazione da parte del mastro casaro bocconcini di mozzarella di bufala, provola affumicata e raspadura, raclette di formaggio fuso, lecca lecca di scamorza e parmigiano. forma di parmigiano reggiano 24 mesi, con miele millefiori, marmellate, frutta secca.

Onigiri

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

Pizza Live

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

Passaggio di Tempure

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

Serviti al Tavolo:

Riso Salera 24 mesi con molluschi marini al pesto di prezzemolo.

Caramelle di salsiccia in salsa avorio, porcini, foglioline di timo e crumble al parmigiano.

Sorbetto e Coffee Break.

Turbante di orata al rosmarino con riccio di patate arrostiti in guazzetto.

***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

(in alternativa al sorbetto al tavolo)
Varietà di gelati in coppetta e cono.

Espresso

con amari e digestivi.

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.