

Proposta Apollo 2024

Aperitivo:

Enoteca

Brut Millesimato Az. La Genisia (Oltrepò Pavese),
e cocktail analcolico.

Finger Food

Finto pomodoro,
mini hamburger,
bignè al caprino, miele e noci,
cuore di palma con salsa tonnata.

Serviti al Tavolo:

Risotto *Salera 24 mesi allo speck e zucca
mantecato alla robiola.*

*Ravioli al salmone e gamberi
con la sua salsa.*

*Lombatina di maiale al tartufo
e purè di castagne.*

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

Buffet di Antipasti in Show cooking:

ENOTECA

Brut Millesimato Az. La Genisia,
aperol spritz e cocktail analcolico.

SALUMERIA

Selezione di salumi nazionali,
al coltello tra cui crudo di langhirano in morsa,
salame nostrano e cacciatori bergamaschi.

GRIGLIERIA

Cottura alla griglia da parte dei cuochi della Villa
su American Barbecue di una vasta scelta di tagli di carne
accompagnati da salse in abbinamento.

PANINERIA

Cottura lenta nel forno a legna di pulled pork con cui vengono
farciti mini panini accompagnati da molteplici condimenti.

FORNERIA

Grissini caserecci tirati a mano, pagnottelle pugliesi,
baguette, pane in cassetta, panini mignon,
focaccine lisce, alle olive e ai multicereali
serviti con burro e olio evo.

LATTERIA

Kermesse di formaggi stagionati e freschi
con forma di parmigiano reggiano 24 mesi,
e le sue confetture.

PESCHERIA

Selezione di pescato d' acqua dolce e salata,
marinato e affumicato in Villa.

POLENTERIA

Polenta bergamasca e taragna con zola al cucchiaino,
funghi, moscardini e salsiccia e cipolle.

FRIGGITORIA

Tempura "live" di mare e terra.

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. Belvento (Toscana),
Rosso Cabernet Sauvignon Az. Belvento (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.