

## **Aperitivo:**

### **Enoteca**

Millesimato Blanc de Blancs Az. Stefano Bottega (Veneto) e cocktail analcolico.

### **Finger Food**

Finto pomodoro,  
arrosticini di agnello,  
tostino alla bologna e mascarpone,  
sfoglia ai gamberi.

---

## **Buffet di Antipasti in Show cooking:**

### **ENOTECA**

Millesimato Blanc de Blancs Az. Stefano Bottega,  
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.

### **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,  
frutta secca e le sue confetture.

## **Un corner a scelta tra le seguenti proposte:**

### **FRITTELLERIA**

Frittelle dorate di vari gusti fritte al momento.

### **SFOGLIERIA**

Assortimento di torte salate, mini croissant ripieni  
e sfoglie ripiene.

### **POLENTERIA**

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

---

## **Serviti al Tavolo:**

Risotto Salera 24 mesi ai porcini,  
peperone dolce e mascarpone.

Pavè di manzo piemontese  
accompagnato da patate dorate.

Sorbetto della Villa al passion fruit.

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

## **Wedding Cake.**

---

Espresso

con amari e digestivi.

---

## **Dalla cantina serviti dal nostro personale:**

Bianco Riesling Az. La Genisia (Oltrepò Pavese).  
Rosso Pinot Nero Az. La Genisia (Oltrepò Pavese)  
e Moscato d'Asti Fiori di Campo Az. Cascina Carlot.  
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.