

Aperitivo:

Enoteca

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

Finger Food

Macarons con mousse di caprino, chupa chups di salsiccia, tostino con emmenthal e speck, gambero al ginepro.

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:

FRIGGITORIA

Tempura "live" di mare e terra.

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, salvia e nettare d' arancia.

Picanha piemontese alla senape con patate steak-house.

Sorbetto della Villa al frutto della passione.

***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.