Proposta Giove 2025

Aperitivo:

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

Finger Food
Bignè al caprino, miele e noci,
tostino alla bologna e mascarpone.

FRIGGITORIA
Tempura di mare e terra.

Street Food in Show cooking dal Mondo:

FRANCIA
Champagne Brut Mangin et Fils,
aperol spritz, e cocktail analcolico.

U.S.A.
(Rosticceria, panineria e forneria)
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 e servizio di pulled pork
cotto lentamente nel forno a legna con cui vengono farciti
mini panini accompagnati da molteplici condimenti.
Il tutto servito con i nostri grissini e panificati.

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

SICILIA
Mastro grigliatore preparerà sul Barbecue a "Legna"
diverse pietanze in base al pescato di giornata.

Tre corner a scelta tra le seguenti proposte:

PUGLIA
Filatura da parte del mastro casaro
di bocconcini e treccine di mozzarella di bufala,
servite con i prodotti del suo caseificio, tomino alla piastra
e forma di parmigiano reggiano 24 mesi,
con selezione di confetture.

ROMAGNA
Preparazione di mini piadine in base alle preferenze degli ospiti
con i condimenti tipici della cucina romagnola.

ROMA
Frittura da parte di personale qualificato,
di supplì romani con i gusti della tradizione.
*Su disponibilità il food truck.

TOSCANA
Farcitura al momento di schiacciate
calde su Barbecue a "Legna" con una vasta scelta di condimenti.

GIAPPONE
Preparazione da parte di personale qualificato,
di una selezione di uramaki e hosomaki con edamame al tartufo.
*Su disponibilità il food truck.

PORTOFINO
Cruditè di mare del pescato di giornata.

Serviti al Tavolo:

Risotto Salera 24 mesi con crudo di gamberi,
caprino, basilico, limone e pistacchio.

Controfiletto di manzo alla bernese
con cipolla di Tropea e funghi coltivati.

Carretto dei Gelati e Sorbetti.
Varietà di gelati e sorbetti serviti dal carretto dei gelati.

Buffet di Dessert:

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

Wedding Cake
Torta nuziale e salsa in abbinamento.

Bakery
Esposizione di varie tipologie di torte
in accompagnamento alla Wedding Cake.

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 brule
accompagnati da dolci monoporzione.

Creperia
Preparazione da parte dei cuochi della Villa
di crepes alla nutella e marmellata.

Waffle e Pan Cake House
Preparazione da parte dei cuochi della Villa di mini waffle
e mini pancake alla con varie salse e decorazioni.

Cotton Candy
Zucchero filato preparato al momento su stecco.

Espresso.

con amari e digestivi.

Dalla cantina serviti dal "SERVIZIO SOMMELIER":
Bianco Chardonnay Az. Lafarge (Francia),
Rosso Pinot Nero Az. La Tene (Francia).
Acqua minerale naturale e gassata.