

Proposta Apollo

Aperitivo:

Enoteca

Millesimato Blanc de Blancs Az. Stefano Bottega 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, 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.

Sfoglieria

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

Serviti al Tavolo:

Risotto Salera 24 mesi al midollo di vitello con stimmi di zafferano e crumble di gremolata.

Trofie con crema di zucchine, spada e menta.

Filetto di maialino lardellato con patate saporite al peperone.

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

Buffet di Dessert:

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 monoporzionati.

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