

Aperitivo:

Enoteca

Millesimato Blanc de Blancs Az. Stefano Bottega e cocktail analcolico.

Finger Food

Gambero al ginepro, hosomaki e uramaki, tacchinella al curry, chupa chups di salsiccia.

Street Food dal Mondo:

OLTREPÒ PAVESE

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

AMERICA

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

HAWAII

Composizione secondo i gusti del cliente di piccole bowl con i condimenti tipici della cucina hawaiana.

Due a scelta tra le seguenti quattro proposte:

ROMAGNA

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

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.

GIAPPONE (Onigiri)

Preparazione da parte di personale qualificato, di onigiri a seconda del pescato fresco, affumicato e cotto con varianti vegetariane.

*Su disponibilità il food truck.

ROMA

Frittura da parte di personale qualificato, di supplì romani con i gusti della tradizione.

*Su disponibilità il food truck.

Serviti al Tavolo:

Risotto Salera 24 mesi alle capesante, aneto e vaniglia.

Mezzi paccheri con salsa ai cinque pomodori, stracciatella e basilico.

Sorbetto della Villa.

Branzino cotto nel fieno e camomilla con cartoccio di patate all' erba cipollina.

***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 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 Sauvignon Az. Alturis (Friuli),

Rosso Refosco DPR Az. Petra (Friuli).

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.

***La disponibilità dei nostri collaboratori deve essere verificata al momento della scelta del menù.**