

Aperitivo:

Enoteca

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

Finger Food

Sfoglia ai gamberi,
finto pomodoro.

FRITTELLERIA

Frittelle dorate di vari gusti.

Street Food dal Mondo:

ALSAZIA

Cremant d'Alsace Brut Reserve Az. Wilm (francia),
aperol spritz e cocktail analcolico.

PARMA (Salumeria)

Selezione di salumi nazionali,
al coltello tra cui crudo di langhirano in morsa,

ALTAMURA (Forneria)

Grissini caserecci tirati a mano, pagnottelle pugliesi,
baguette, pane in cassetta, panini mignon, focaccine lisce,
alle olive e ai multicerealierviuti con burro e olio evo.

AMERICA (Panineria)

Cottura lenta nel forno a legna di pulled pork con cui vengono farciti
mini panini accompagnati da molteplici condimenti.

SORRENTO (Griglieria)

Grigliata live dei cuochi della Villa
del pescato di giornata su barbecue.

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 suppli romani con i gusti della tradizione.

*Su disponibilità il food truck.

GIAPPONE

Preparazione da parte di personale qualificato,
di una selezione di uramaki e hosomaki con edamame al tartufo.

*Su disponibilità il food truck.

NAPOLI

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

ARGENTINA

Mastro grigliatore preparerà sul Barbecue a "Legna"
una vasta scelta di tagli di carne accompagnati da un contorno di
verdure di stagione, il tutto servito con i nostri grissini e panificati serviti
con burro e olio evo.

TOSCANA

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

Serviti al Tavolo:

*Risotto Salera 24 mesi agli scampi,
juzu e lardo di colonnata.*

*Trancetta di salmone
su letto di patate e fagiolini.*

Sorbetto della Villa al Mojito.

Buffet di Dessert:

Enoteca

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

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.

Waffle e Pan Cake House

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

Espresso

con amari e digestivi.

Dalla cantina serviti dal "SERVIZIO SOMMELIER":

Bianco Muller Thurgau Az. H. Lun (Alto Adige).

Rosato HEBO Az. Petra (Toscana).

Acqua minerale naturale e gassata.