

Info-importanti per gli sposi

I piatti e le portate che compongono gli esempi di menù descritti in queste pagine potranno essere sostituite e scambiate fra loro. Saremo lieti quando avrete compilato il Vostro menù di Nozze di confrontarci con Voi e di esprimere un nostro parere professionale sul menù composto. Se desiderato saremo a disposizione on-line e telefonicamente per inviarVi liste con altre idee e con proposte alternative.

LISTE DISPONIBILI PER COSTRUIRE LA FESTA DI NOZZE:

per l'Aperitivo/Antipasto:

angolo del Sushi
banco del Pescatore
isola del casaro
finger food (presentato in vetro o in mini ceramiche)

per l'Antipasto servito a tavola:

salumi particolari, soufflé, tortini in sfoglia, freschi e affumicati di carne o di pesce per personalizzare ancor di più il Ricevimento.

Primi Piatti:

risotti, paste ripiene, paste fresche e crespelle in tante soluzioni

Secondi Piatti:

di carni classiche, di cacciagione, di pesce fresco e di crostacei per tutte le occasioni

Buffet di Formaggi:

selezione dei migliori prodotti italiani e francesi con marmellatine, mostarde frullate, miele d'acacia e noci

Buffet di Frutta & Dolci:

frutta di tutti i tipi, dessert da cucchiaio in piccoli bicchieri, pasticceria mignon e altre golosità coreografiche

Carta dei Dolci Nuziali:

dove avrete una vasta gamma di Torte di Nozze e di soluzioni per arricchire il buffet dei Dessert

Carta dei Vini:

una selezione di prodotti enologici nazionali meditata e stilata da Carlo Gaetano per gli abbinamenti ai piatti proposti

Open Bar:

tre diversi livelli di drink per il dopo pranzo o cena danzante

Rhum e Sigari:

carta con selezione di rhum e scelta meditata dei sigari per un momento particolare in più

Cioccolato e Rhum:

crùu selezionati di cioccolato con varie percentuali di cacao e carta con selezione di rhum da abbinare

Alcune delle soluzioni qui sopra citate hanno un costo supplementare che troverete in calce sulla lista che riceverete via e-mail