

Menù “la Calendula”

Ricevimento di Nozze

Aperitivo/Antipasto a Cocktail con servizio a Isole Buffet

(vedi descrizione in foglio a parte)

MENÙ

Riso Carnaroli ai pistilli di zafferano, mantecato agli scampi e zucchine in fiore
(servito da forme di pane casereccio con petali di rose)

Spighe artigianali ripiene di erbe e ricotta fresca spadellate al burro e timo

Filetti di branzino al forno profumati alla moda mediterranea

Giardinetto di verdure al forno

Sorbetto alla mela verde

Cosciotto di vitello al forno, trancio a vista davanti agli Ospiti

Patate glassate - Cestino di spinaci e pinoli

Insalata di ananas e fragole profumata al porto con gelato al fior di panna
(oppure Dessert al cucchiaino inseribile a richiesta)

Dessert Nuziale (a scelta tra quelli proposti)

Caffè e assortimento di liquori e digestivi

Vini

Sauvignon DOC

Pinot Nero DOC

Moscato d'Asti DOCG

Spumante Brut Metodo Classico

*Su richiesta sono disponibili Menù per Bambini, Menù per Ciliaci, per Vegetariani e per Vegani,
per intolleranze alimentari e per ogni altro tipo di esigenza*