

# Menù “la Peonia”

Ricevimento di Nozze

## Aperitivo/Antipasto a Cocktail con servizio a Isole Buffet

(vedi descrizione in foglio a parte)

### MENÚ

Risotto al verde di aromi, mantecato alla finissima di radicchio rosso  
(presentato con cialdina di parmigiano reggiano)  
Filei trafilati al bronzo con gamberi e coriandoli di verdure croccanti

Tagliata di manzo grigliata, servita con ruchetta e petali di raspadura  
Patate profumate al rosmarino – Mirepoix di verdure

#### ***Dessert a Buffet:***

Angurie ripiene di insalata di frutta profumata al maraschino con gelato  
Parfait glacée al Grand Marnier con salsa alle arance caramellate  
Assortimento di pasticceria mignon alle creme e al sottobosco  
Spuma al cioccolato fondente in bicchierino monodose con lamponi  
Cesti di frutta fresca in bellavista

Dessert Nuziale (a scelta tra quelli proposti)

Caffè e assortimento di liquori e digestivi

#### ***Vini***

*Pinot Grigio DOC, Bonarda 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*