

Menù “l’Ortensia”

Ricevimento di Nozze

Aperitivo/Antipasto a Cocktail con servizio a Isole Buffet

(vedi descrizione in foglio a parte)

MENÙ

Risotto agli asparagi selvatici mantecato allo spumante e fiori di zucca
(servito coreograficamente)

Raviolini di mare in sfoglia con ragù di cernia e brunoise di verdure

Oratine sfilettate, cotte al forno ai sapori e ai profumi liguri
Verdure grigliate

Sorbetto alla mela e Calvados

Tagliata di filetto di manzo, con salsa di pinot nero e uva rosada
Patate alla lionese – Ventagli di zucchine

Dessert a Buffet:

Assortimento di pasticceria mignon alle creme e al sottobosco

Semifreddo alla menta e cioccolato bianca

Bicchierini monodose: di pannacotta al caffè, di creme caramel
e di spuma alla cioccolato fondente e salsa ai lamponi

Cesti di frutta fresca in bellavista

Dessert Nuziale (a scelta tra quelli proposti)

Caffè e assortimento di liquori e digestivi

Vini

Gewurtztraminer DOC - Dolcetto d’Alba DOCG

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*