

Prevede un ricco buffet di antipasti diviso in corner tematici ubicati in un'unica zona: Territorio ~ Mare ~ Fritti ~ Drink. Il tutto supportato da tavoli e sedie per tutti gli ospiti. Le portate servite al tavolo sono previste in altra sala. Il buffet dei dolci è servito normalmente nella stessa zona degli antipasti.



Cocktail di benvenuto e Buffet

Franciacorta brut, cocktail analcolico alla frutta.

Scagliette di grana bresciano e salame del territorio.

Asse dei salumi e dei formaggi con mostarde e marmellate.

Focaccina alle olive, verdure pastellate e fritte.

Caramelle di zucca fritte croccanti, battutine di carne all'origano.

Gamberi pastellati, bignè di melanzane, pinzimonio.

Presentazione di Sushi e Sashimi.

Sfogliatelle al salmone, piccole tartare di pesce, insalata di mare.

Ostriche al ghiaccio (prezzo da concordare)

Due primi

Risottino alla crema di zucca, rosmarino e nocciole di pestoem.

Gnocchetti delicati con pomodorini, basilico e vongole sgusciate.

Un secondo

Trancio di branzino con caponatina di verdure.

Oppure

Petto di faraona farcito con indivia e pancetta.

Buffet dei dessert:

Torta Nuziale

Meringata ai frutti di bosco

Alzate di frutta di stagione.

Cocktail di frutta con gelato alla crema.

Specchi di frutti di bosco e di frutta esotica.

Piccola pasticceria, torte morbide e torte secche.

Mini Verrine di frutta e creme.

Crêpes suzettes alla frutta.

Fontana di cioccolato e spiedini di frutta.

Caffè

Vini selezionati accuratamente dalla nostra cantina