

Questo menu prevede un'organizzazione in una sola zona essendo composto da due grandi buffet dedicati: il primo agli antipasti, il secondo alla frutta e ai dolci.

Tra i due è prevista una portata servita al tavolo dai camerieri. È una modalità "Party" quindi il ricevimento diventa informale/elegante, giovane e frizzante.

menu
Lillà
WEDDING PARTY



Cocktail di benvenuto e Buffet

Franciacorta Brut, cocktail analcolico alla frutta.

Scagliette di grana bresciano e salame del territorio.

Specchio di salumi, selezione di formaggi.

Verdutine pastellate e fritte, caramelle di zucca fritte croccanti.

Gamberi pastellati, bignè di melanzane, focaccina alle olive, pinzimonio.

Presentazione di pesce Sushi e Sashimi, sfogliatelle al salmone, piccole tartare di pesce, insalata di mare, battutine di carne all'origano.

Ostriche al ghiaccio (prezzo da concordare)

A seguire (servito)

Risotto con fiori di zucca, zucchine e Franciacorta.

oppure

Possibilità di aggiungere altre portate.

Buffet dei dessert:

Torta Nuziale

Setteveli fondente

Alzate di frutta di stagione.

Cubi di frutta con gelato alla crema.

Specchi di frutti di bosco e di frutta esotica.

Piccola pasticceria.

Torte morbide e torte secche.

Minidolci alla frutta e alle creme.

Fontana di cioccolato con spiedini di frutta.

Crêpes suzettes al caramello.

Caffè

Vini selezionati accuratamente
dalla nostra cantina