

*Un piacevole aperitivo di benvenuto con finger-food e corner drink,
organizzato in un'unica zona del giardino o all'interno, supportata da tavoli e sedie.
Le portate servite al tavolo sono previste in un'altra sala.
Il buffet dei dolci è servito nella stessa zona dell'aperitivo iniziale.*

menu Magnolia GOLD



Aperitivo di benvenuto

Franciacorta Brut, cocktail analcolico alla frutta.

Scagliette di grana bresciano e salame del territorio, verdure pastellate e fritte, caramelle di zucca fritte croccanti, gamberi in brick, bignè di melanzane, focaccina alle olive, assaggio di sushi.

L'antipasto (a scelta tra)

Culatello selezionato con insalatina di asparagi e indivia belga.

Finissima di vitello marinata alle erbe aromatiche con insalatina di funghi di stagione.

Sfoglia tiepida di gamberi con caponatina di verdure.

Due primi (a scelta tra)

Vialone nano mantecato con fiori di zucca e funghi porcini.

Maccheroncini di pasta fresca con pomodorette, basilico e noci di capesante.

Bastoncini di patate con vongole sguosciate e germogli di spinaci.

Il secondo (a scelta tra)

Filetto di Pagello arrosto su letto di finocchi e pomodorini brasati.

Filetto di manzo in crosta di Bagoss con patate sauté e coste di bieta.

Buffet dei dessert:

Torta Nuziale

Meringata ai frutti di bosco

Presentazioni di frutta di stagione.

Specchi di frutti di bosco e di frutta esotica.

Piccola pasticceria assortita, mini dessert alla crema ed alla frutta, cubi di frutta con gelato alla crema.

Fontana di cioccolato e spiedini di frutta.

Crêpes suzette alla frutta.

Caffè

Vini selezionati accuratamente dalla nostra cantina