

*Percorso enogastronomico sviluppato ad “oasi del gusto” con abbinati vini dedicati ed operatività dei cuochi. Una degustazione molto curata che diventa il fulcro del ricevimento. Il tutto supportato da tavoli e sedie per tutti gli ospiti. Due portate saranno servite al tavolo in altra zona della villa. Il buffet dei dolci è servito nella stessa zona delle oasi del gusto.*

*menu*  
**Orchidea**  
LUXURY



### **Aperitivo di Benvenuto in piedi**

Cocktail analcolico e Franciacorta Brut con mini stuzzichini e finger food, sfogliate di salmone all’aneto.

Mini quiche calde, crema di melone e basilico, caramelle di zucca croccanti, goujonette di pollo fritte.

### **Oasi del gusto**

#### *Formaggi Nazionali ed Esteri*

Degustazione di 10 tipologie di formaggi abbinata a vini, pane e nostre marmellate.

#### *Salumi e Carni*

Crudo, culatello, salame, mortadella, carpaccio e carne marinata in degustazione con pane caldo e pinzimonio.

#### *Pesce*

Degustazione di pesce crudo: scampi, tonno, ostriche al ghiaccio, sushi e sashimi.

#### *Fritto*

Fritto in tutte le sue forme e versioni: di pesce, di carne e di verdure.

### **A tavola**

Raviolo di branzino su ragout di trevisano dolce.

Bauletto di manzo alle erbe aromatiche con sauté zucchine, pancetta e castagne.

### **Buffet dei dessert:**

#### **Torta Nuziale**

#### **Millefoglie classica**

Selezione di torte morbide e secche, alzate di frutta di stagione.

Specchi di frutti di bosco e di frutta esotica.

Piccola pasticceria assortita, semifreddi alla crema ed alla frutta.

Cocktail di frutta con gelato alla crema.

Fontana di cioccolato e spiedini di frutta.

Crêpes suzettes alla frutta.

Caffè

Vini selezionati accuratamente dalla nostra cantina