



La tua location in un click!

Matrimonio a Buffet

BOUVETTE

Spumante di Nostra selezione (scelta in prova menù)

Aperol Spritz Cocktail analcolico alla frutta

Sangria Rossa con frutta fresca

Varietà di succhi

Acqua naturale e frizzante

Acque aromatizzate menta e limone, cetriolo e fragola, frutti di bosco

L'ANGOLO DEL MUGNAIO

Crostini di pan briosche - Pane ai cereali - Pane toscano - Tarallini - Grissini

Pane carasau

ISOLA DEI FRITTINI in Show-Cooking

-Arancini di riso

-Bon bon di verdure croccanti

-Bocconcini di pollo

-Polpettine di vitello in panatura di cereali

-Fagottino di salvia e salsiccia

-Mozzarelline in carrozza

-Panzerottini

Il tutto servito in abbinamento a salse, presentati in cubotti di carta paglia

ISOLA DEI SALUMI E FORMAGGI

-Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi, in morsa e tagliato al coltello al momento

-Salame felino o nostrano al coltello

-Mortadella tartufata e Classica al pistacchio (presidio Slow food)

-Lonzino affumicato al legno di faggio (presidio slow food)

-Forma di Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi servito con uva fresca e gherigli di noci

-Treccione di bufala campana da 5Kg dop sporzionato al momento e servito con pomodorini e rucola

-Pecorino macerato ai funghi porcini

-Caciotta al tartufo estivo

Accompagnati con mieli e marmellate senapate, sotto'olii e sott'aceti



La tua location in un click!

ISOLA DELLE TARTARE con chef a vista, servite in cubi di vetro in ghiaccio, condite al momento

Tartare di salmone e Fassona condite a piacere con: salsa di soia, salsa teriaki, olio al tartufo bianco, maionese, erbetta cipollina, senape al miele, battuta di cipolla rossa di Tropea, mandorle, erbette disidratate

I FINGER FOOD serviti sia a passaggio che a buffet

- Hummus di ceci, mentuccia e granella di pistacchi tostati *veg
- Insalatina di riso venere, pomodorini ciliegini rossi, olive taggiasche, capperi e olio al basilico *veg
- Coupel di insalata russa destrutturata leggermente caramellata al cannello *veg
- Gamberone scottato, nappato in salsa teriaki
- Polpo cotto a bassa temperatura, crema di piselli e chips di patate viola

ISOLE IN SUPPLEMENTO

ISOLA DEL CASARO in Show-Cooking – Extra € 15,00 p.p.

- Trecce di mozzarella di bufala fatte al momento o altre preparazioni a scelta
- Selezione di finger food a base di formaggi misti
- Selezione di stagionati da taglio

ANGOLO UOVO A BASSA TEMPERATURA in Show-Cooking – Extra € 7,00 p.p.

Uovo pochè, cotto a bassa temperatura e servito su crema di parmigiano classico o aromatizzata al tartufo, crumble di nocciola

LA GRIGLIATA DI PESCE in Show-Cooking – Extra € 11,00 p.p.

- Gamberoni argentini in salsa teriaki
- Spiedino di polpo in doppia cottura e marinato in salsa barbecue
- Spiedini di Calamari marinati in salsa di soia
- Branzino sotto sale, cotto intero al momento e porzionato dal nostro personale servito al naturale, con citronette di agrumi oppure con battuta di pomodori macerati alle erbette aromatiche

GRAN PLATEAU ROYALE – Extra € 13,00 p.p.

- Gamberi rossi di Sicilia
- Gamberi Black Tiger
- Gamberoni argentini e Scampi
- Carpaccio di tonno e pesce spada affumicati serviti con olio al lime
- Doppia varietà di ostriche de la Bretagne



La tua location in un click!

ISOLA DEL SUSHI E SASHIMI – Extra € 12,00 p.p.

- Assortimento di uramaki, gunkan e temaki con gusti da scegliere
- Tagliere del sashimi misto di branzino, salmone, tonno, ricciola, palamita e gamberi

ISOLA TEX MEX – Extra € 6,00 p.p.

- Mini hamburger e cheese burger
- Mini hot dog in salsine varie
- Tacos di Pulled pork marinato e cotto a bassa temperatura in salsa barbecue, accompagnata con cream fresh, fajolada di fagioli neri e guacamole
- Nachos al formaggio e galapenos

ISOLA ASIAN ATMOSPHERE in Show-Cooking – Extra € 8,00 p.p.

- Assortimento di ravioli di branzino, gamberi, carne di vitello e maiale cotti al Vapore al momento in show-cooking
- Alghette Goma wakame, leggermente piccanti
- Spiedini di Gamberi glassati in salsa teriaki
- Bocconcini di Pollo al curry e verdure Involtini primavera

ISOLA DEI PRIMI PIATTI (2 a scelta)

- Risotto sfumato al Franciacorta, zafferano, mantecato con stracciatella di burrata e pepe nero
- Risotto Carnaroli, sfumato alla falanghina, al limone con Cappasanta tostata e pepe rosa
- Risotto Carnaroli sfumato al Martini dry, bisque di crostacei, gamberi e zeste di agrumi caramellati
- Risotto Carnaroli, alla barbabietola, mantecato con crema al parmigiano e granella di mandorle tostate
- Risotto Carnaroli, sfumato alla falanghina, pesto di basilico e rucolina giovane, mantecato con bocconcini di provola affumicata
- Bauletti di pasta fresca ripieni di burrata, serviti su crema di pomodorino caramellato e pecorino romano
- La Parmigiana di Melanzane in un Raviolo
- La Cacio e pepe in un raviolo
- Mezzo Pacchero di Gragnano con gamberi, zucchine e crema di zafferano
- Il “Nostro pacchero mantecato”: vellutata di pomodorino datterino, ricotta di bufala campana, basilico fresco e stracciatella di burrata
- Pacchero ai frutti di mare con pomodorini e prezzemolo
- Pacchero al ragù di coniglio
- Pacchero al ragù d’agnello in crema di parmigiano dolce



La tua location in un click!

AL TAGLIO DELLA TORTA

Torta a piano unico o più piani

- Classica Spatolata panna, pan di spagna con crema chantilly, fragole e gocce di cioccolato fondente
- Crostata alla crema con frutti di bosco
- Crostata alla crema con tagliata di frutta fresca
- La Millefoglie

Allestimento tavolo con decorazioni

Brindisi degli sposi con Franciacorta Brut/Saten, Cantina Barone Pizzini
(Champagne Veuve&Cliquot o altre bottiglie su richiesta)

ISOLE DI DOLCI IN SUPPLEMENTO

GRAN BUFFET DI DOLCI – Extra € 10,00 p.p.

- Assortimento di mousse: cioccolato fondente, cioccolato bianco, fragole
- Mini cannoli siciliani con granella di cioccolato e pistacchio
- Cannoncini alla crema
- Bignè alla crema e cioccolato
- Assortimento di cioccolateria

IL CARRETTO DEI GELATI – Extra € 10,00 p.p.

Gusti a scelta

ANGOLO CANDY – Extra € 5,00 p.p.

Allestimento con caramelle, chupa chupa e dolcetti gusti vari serviti in vasi scenografici di vetro

ANGOLO DEL CIOCCOLATO – Extra € 5,00 p.p.

- Assortimento di cioccolateria di vari gusti servita in vasi di vetro con abbinamento di vini liquorosi
- Cioccolato al latte, fondente, bianco, all'arancia, ai frutti di bosco, alle fragole, alle nocciole, al pistacchio, all'albicocca, alle pere, al rhum
- Vini liquorosi
- Passito di pantelleria, zibibbo
- Selezione di Whisky Scozzesi e Americani (etichette da visionare in sede di discussione del preventivo)

ANGOLO DEI DIGESTIVI – Extra € 4,00 p.p.

Selezione di amari; Limoncello; Meloncello; Liquori digestivi
Caffè



La tua location in un click!

CONFETTATA – Extra € 6,00 p.p.

Allestimento tavolo confetti con vasi di vetro scenografici (dettagli allestimento da definire con gli sposi) 8 tipologie di confetti (gusti a scelta)

OPEN BAR entro le 8 ore di servizio

2 drink € 12,00 p.p. 3 drink € 16,00 p.p.

Spiriti e bevande serviti in bicchieri tumbler in vetro

Gin tonic; Gin lemon; Vodka tonic; Vodka lemon; Vodka orange; Cuba libre; Moscow mule

Acqua minerale naturale e gasata; Succo d'arancia; Soft drinks
Spumante

*Gin Tanqueray e Bombay, Vodka Moscovskaya
Limoni e lime a guarnizione

PERSONALE

Divisa: Camicia bianca o nera, cravatta nera, pantaloni neri, scarpe nere, grembiule
nero alla francese

Capo servizio in abito scuro

Nr 5 camerieri di sala

Nr 1 Caposervizio

Nr 3 chef

Nr 2 addetti al facchinaggio

ALLESTIMENTO

Allestimenti aperitivo/antipasto e isole

n.6 tavolini d'appoggio per aperitivo con vestina bianca

Tovagliato in lino bianco a cascata

Porcellane Set bicchieri vetro Posateria in argento

Trasporto e ritiro attrezzatura

Montaggio e smontaggio

Facchinaggio

ALLESTIMENTO AGGIUNTIVO sedute per 35 persone

-Arredo Lounge con puff e divanetti in ecopelle bianca -

Extra € 1.400,00 + iva

12 puff 150x90x60cm da 3 posti cad

5 tavoli bassi neri



La tua location in un click!

-Arredo con set Wooden Chic con sedute simil pallet in legno con cuscini -
Extra € 1.400,00 + iva
9 set da 4 posti in legno

-Arredo set Scario con divanetto 2 posti e 2 poltroncine singole con tavoli di appoggio -
Extra € 1.000,00 + iva
9 set da 4 posti

VALORIZZAZIONE ECONOMICA

Quotazioni valide fino ad una distanza massima da Milano entro i 100km

Menù con Welcome, cena a isole e torta con brindisi degli sposi € 87,00 p.p.

Eventuali ore di straordinario del personale impiegato oltre le ore di servizio (da inizio aperitivo) concordate è valorizzato ad € 200.00 per ogni ora o frazione oraria