



La tua location in un click!

---

## Matrimonio Classico

### **BOUVETTE**

Bollicine Spumante

Vino Bianco Il Tre Ripe, Verdicchio dop

Vino Rosso, Nebbiolo Valtellina, Villa Subaglio

Aperol e Campari Spritz

Americano

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

\*i vini verranno provati e scelti in prova menu\*

### **APERTURA A BUFFET**

#### **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 cuoppi di carta paglia\*

#### **ISOLA SALUMI E FORMAGGI**

-Prosciutto crudo 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\*



La tua location in un click!

---

**ISOLA DELLE TARTARE con chef a vista, servite in cubi di vetro in ghiaccio, condite al momento a seconda delle preferenze degli ospiti**

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 \*Extra € 16,00 p.p.**

- In Show Cooking con 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

**LA GRIGLIATA DI CARNE in Show Cooking \*Extra € 10,00 p.p.**

- Piccole costine di maiale
- Involtini di coppa alla pugliese
- Salamelle Mantovane marinate in salsa barbecue
- Arrosticini Abruzzesi
- Mini hamburger e cheese burger
- Mini spiedini di pollo, manzo, maiale
- Assortimento di verdure grigliate

**ANGOLO UOVO A BASSA TEMPERATURA in Show Cooking \*Extra € 9,00 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 € 13,00 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 sporzionato con citronette di agrumi o con battuta di pomodori macerati alle erbette aromatiche



La tua location in un click!

---

**GRAN PLATEAU ROYALE \*Extra € 15,00 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 Bretagna

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

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

**ISOLA TEX MEX \*Extra € 9,00 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 € 9,00 p.p.**

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

**SERVITO A TAVOLA**

**BEVERAGE**

Vino rosso e bianco (1 bottiglia ogni 3 persone)  
Acqua minerale gasata e naturale  
Piccoli panini alle noci, alle olive, al sesamo, al papavero

**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
-



La tua location in un click!

---

- 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 "Pacchero mantecato": vellutata di pomodorino datterino caramellato mantecato con ricotta di bufala campana, basilico fresco e stracciatella di burrata a guarnizione

### I SECONDI (1 a scelta)

#### Secondi di carne

- Filetto di cinta senese glassato in salsa di senape e miele di montagna con schiacciata di patate dolci alle erbe aromatiche
- Maialino cotto a bassa temperatura, marinato in salsa affumicata con crema di patate dolci (o patate classiche)
- Guancia di manzo, brasata al dolcetto, cotta a bassa temperatura, con crema di patate dolci (alternativa in crema di zucca)
  - Petto d'anatra spennellato al miele e riduzione di soia agli agumi e cipollotto caramellato
- Tagliata di Filetto di Manzo con riduzione di frutti rossi e schiacciata di patate alle erbe aromatiche

#### Secondi di pesce

- Filetto di salmone cotto a bassa temperatura con crema di piselli e chips di patate viola (alternativa con schiacciata di patate)
- Cartoccio di pesce spada in guazzetto alla mediterranea con pomodorini datterini rossi, olive taggiasche e capperi
  - Branzino alla mediterranea con pomodorini, olive taggiasche e fiori di capperi
- Orata in cartoccio con datterini gialli e rossi, olive taggiasche, pinoli e uva sultanina
  - Filetto di tonno in crosta di senape, mandorle e caponatina mediterranea
  - Piovra cotta a bassa temperatura su vellutata di piselli e chips
- Rollè di branzino, avvolta in foglia scottata, farcito con scampo di Sicilia marinato agli agrumi in guazzetto di bisque di crostacei \*extra € 6,00 p.p.



La tua location in un click!

---

### **AL TAGLIO DELLA TORTA**

Torta a piano unico o più piani

Tipologie di torta:

- 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

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

### **GRAN BUFFET DI DOLCI**

- 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

### **ANGOLO DEI DIGESTIVI \*Extra € 5,00 p.p.**

- Selezione di amari
- Limoncello
- Meloncello
- Liquori digestivi
- Caffè

### **CONFETTATA \*Extra € 8,00 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 e Gin lemon
- Vodka tonic e Vodka lemon
- Cuba libre
- Moscow mule

\*Vodka Moskovskaya 1lt Gin Bombay/Tanqueray 1lt  
(in alternativa Vodka Greygoose/Belvedere e Gin Hendrick's/Gin Mare aggiunta da quotare a parte)



La tua location in un click!

---

#### **MENU' BIMBI € 40,00 a bambino**

- Gran Buffet di antipasti a isole compreso
- Mezze penne pomodoro e basilico, al pesto o bianche o Lasagnette al ragù o al pesto
- Cotolettine di pollo o piccolo hamburger con Patate al forno
- Pane -Acqua minerale frizzante e naturale

#### **MENU' STAFF**

Valorizzato al 50% rispetto al costo intero

#### **PERSONALE**

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

Capo servizio in abito scuro

- 8 camerieri di sala
- 1 Caposervizio

#### **ALLESTIMENTO**

- Allestimenti aperitivo/antipasto e isole
- 5 tavolini d'appoggio 120cm diametro tovagliati in lino bianco per appoggio ospiti
- 35 sedie Chiavarine Vintage
- 8 tavolini d'appoggio per aperitivo tipologia mangia in piedi h.110 con vestina bianca
- Tovagliato in lino bianco o ecrù a cascata
- 100 sedie Chiavarina Vintage
- 10 tavoli tondi 180cm diametro da 10 ospiti
- 1 tavolo sposi tondo da 120cm diametro o costruzione tavolo imperiale con sposi e testimoni
- Mise en place: tovagliato, sottopiatto vetro, set bicchieri melodia, tovagliolo, posateria imperial in argento, piattino pane vetro, porcellane piatti stella
- Trasporto e ritiro attrezzatura
- Montaggio e smontaggio
- Facchinaggio

\*\*\*

#### **VALORIZZAZIONE ECONOMICA**

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

- Menù con Welcome, aperitivo ad antipasti a isole con Show Cooking, momento cena placeè con 2 portate servite e buffet dolci € 110,00 p.p.
- Menù con Welcome, aperitivo ad antipasti a isole con Show Cooking, momento cena placeè con 3 portate servite e buffet dolci € 120,00 p.p.