



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.