

#### Nozze ASARO - CAVENAGO

10.08.2010 Dinner 200 pax

### Aperitivo (Bar Piscina)

Coppa di prosecco, Cocktails alcolici e analcolici, Succhi di frutta Selezione di canapes e dry snacks

## Buffet di Antipasti( Bordo Piscina )

Angolo delle delizie siciliane
Angolo del polpo
Angolo dei frutti di mare su ghiaccio pilè
Gamberetti croccanti al limone
Gamberetto bianco in coppa primavera
Pesce spada marinato all'arancia con insalata di finocchi
Roselline di pesce spada affumicato con germogli di spinacetto
Tartellette di salmone e robiola o al profumo di mare
Carpaccio di bresaola su rucola con grana e noci
Pomodorini secchi con ripieno di tonno al timo
Piccole parmigiane di melanzane
Caponatina siciliana con pane casereccio tostato
Prosciutto crudo al coltello
Tagliere di salumi e formaggi regionali

## Cena servita (Piazzetta delle 100 Chiese )

Risotto mantecato con ricciola e radicchio rosso alle mandorle tostate oppure

Cannelloni al profumo mediterraneo concrema di scampi e pistacchi di Bronte

\*\*\*

Ravioli di cernia con bisque di pesce mediterraneo oppure

Casarecce gialle al ragù siciliano, melanzane, pesce spada e granella di mandorle

\*\*\*

Pavè di dentice in crosta di patate con gamberone panato e panachè di verdure oppure

 $Ricciola\ intera\ alla\ messinese\ con\ patate$ 

# Buffet dei dessert (Giardino del Torchio)

Tagliate di frutta di stagione Crostate alla crema vaniglia e frutta fresca Cannolini, Ravioline di ricotta e Cassata siciliana Parfait di mandorle con salsa cioccolato Ciambelle miste di gelato Selezione di mousse ai vari gusti Profiteroles classico Torta Nuziale

Caffè e amari

Vini selezionati della nostra cantina

COSTO MENU': €97,00 pp iva incl. Costo allestimento spazi: €1.000,00