



## **Menù di Nozze**

... la struttura ...  
a Voi la scelta dei piatti

**Aperitivo e Antipasti  
in giardino  
"isole a buffet"**

**Primi Piatti e Entree  
serviti in sala**

**Sorbetto in giardino**

**Pietanze servite in sala**

**Wedding Cake  
all'aperto**

**Buffet dei Dolci  
Confettata e  
Tavolo Bomboniere**

### **Finger Food ed Antipasti**

#### **di Terra (scelta di 8)**

Sfogliatine calde con ripieni vari  
Pizzette di pasta sfoglia  
Verdure in pastella fritte  
Mini arancini di riso  
Olive all'Ascolana  
Cuori di Camembert dorati  
Trancetti di pizza e Focaccia agli aromi  
Bruschette assortite  
Tocchetti di formaggio stagionato all'olio  
Spiedini Capresi  
Frittatine di Verdure o Formaggi  
Verdure crude in pinzimonio  
Salame Calabrese  
Paté di Fegatini alla Toscana  
Insalata di verdure con maionese  
Tartare di vitellone

#### **di Mare (scelta di 5)**

Tartina al salmone affumicato  
Tartina al tonno affumicato  
Tartina al pesce spada affumicato  
Cocktail di Gamberetti in salsa rosa  
Tartare di salmone  
Tartare di tonno  
Crostini con paté di tonno  
Crostini con uova di pesce  
Misto Gratin (cozze, capesante, vongole)  
Insalata di polpo tiepido con patate  
Insalata di mare fredda  
Sushi

### **Sempre incluso l'angolo modenese:**

Gnocco fritto e/o Tigelle emiliane  
Salumi assortiti:  
- Crudo stagionato 18 mesi Parma dop  
- Culatello cotto al forno  
- Lonzino di suino al pepe  
- Salame felino

### **Beverage a buffet**

Sangria alla Frutta  
Cocktail analcolici  
Spumante prosecco  
Te freddo



## VANTAGGI per il MATRIMONIO PERFETTO

RIVIVI la CERIMONIA  
CIVILE con i tuoi INVITATI

LOCATION in ESCLUSIVA  
e GRATIS

Spazi interni ed esterni a Vostra  
disposizione, secondo la  
logistica che sceglierete

CORONA con Noi il GIORNO  
PIU' BELLO della VOSTRA VITA

### Prezzo

*Menu completo di allestimenti e decorazioni  
di tutte le parti interne ed esterne  
(per un minimo di 80 invitati)*

da **65,00** a **80,00**

IMPORTANTE: il prezzo varia a seconda della  
logistica del servizio e le aree da utilizzare e  
quindi attrezzare e decorare.

Il numero delle portate e tutto ciò che riguarda  
il menù, non influisce sul prezzo.

Bambini da 2 a 12 anni 50% di sconto  
Bebè gratuiti

### Primi Piatti

#### **di Terra (scelta di 1)**

Gramigna modenese Pianura Inn  
Crespelle gratinate a scelta tra: ricotta e spinaci, in  
fonduta di formaggio, ai porcini o agli asparagi  
Lasagna emiliana al ragù e besciamella  
Lasagnetta al pesto e verdure  
Tagliatelle al ragù di Cinghiale  
Tagliatelle al prosciutto crudo e asparagi  
Strisciolate speck e carciofi  
Strisciolate ai funghi porcini  
Risotto "antica Modena", salsiccia, spinaci e grana  
Risotto alla "monzese", luganega e zafferano  
Risotto radicchio e taleggio sfumato al vino rosso  
Gnocchi di patate alla fonduta di gorgonzola e noci

#### **di Mare (scelta di 1)**

Risotto "Altomare" con tanto pesce e molluschi  
Garganelli al salmone e mirtilli  
Gnocchi con tocchetti di pesce spada e asparagi

### Entree di Pesce

#### **(scelta di 1)**

Gamberi sfumati al porto con verdure e salsa tartara  
Filetto di orata o spigola cotta al cartoccio  
Salmone al forno servito in bellavista  
Ricciola arrosto con chips di patata  
Zuppetta di molluschi e polpo in guazzetto con crostini

### Pietanze di Carne

#### **(scelta di 2)**

#### **Tagli di Manzo**

Picanha di scottona agli aromi naturali o rucola e grana  
Roast Beef servito tiepido con patate rustiche rosmarino  
Filetini glassati al balsamico di Modena gratinate  
Brasato con cipolline borretane e polenta alla salvia

#### **Tagli di Vitello**

Arrosto di noce agli agrumi con pommes duchesse  
Scaloppa di fesa con crema roquefort e mandorle scaglie  
Filetto in crosta di pane con macedonia di verdure

#### **Tagli di Suino**

Carrè al forno gratinato con corona di patate e porcini  
Filetto spadellato alle erbe e nido di spinaci alla romana  
Maialino di latte al forno a legna con patate e carciofi

### Selvaggina

Brasato di cervo con polenta in crosta  
Bocconcini di cinghiale brasati in bianco con olive e zucca  
Anatra agli agrumi con insalata di finocchi

### Altre specialità

Costolette di agnello grigliate con verdure saltate  
Fesa di tacchino ripiena con patatine "noisette"