

## *Il Menù: " Servito & 1/2 Top "*

### **IL *B*ENVENUTO**

(Analcolici alla frutta, Bellini  
Prosecco di Valdobbiadene , Minerale)

Salsiccia passita  
Pecorino di grotta toscano  
con ampolla al balsamico di Modena  
Crescentine mignon e a grissino  
Tortelloni di bresaola

Fiori di zucca  
Spilloni di gambero  
e melone con menta foglia  
Cialde di sfoglia e cuscus al colore  
Tartellette con indivia e uvetta  
Spilloni di fontina e uva

### **I *P*rimi *P*atti**

(Pignoletto DOC "Villa Poggiolo")

Risotto del mediterraneo  
(fiori di zucca zucchine pomodoro ciliegiotti)  
Ravioli di ricotta e trevigiano  
al Teroldego & cannella

### **IL *P*iatto di *M*ezzo**

Ricotta al forno & sapore  
Zucchine a filanges delicate  
Sfogliatine di sedano rapa & limone al salto

### **IL *S*ecundo *P*iatto**

(Cabernet-Sauvignon DOC "Villa Poggiolo")

Arrosto di spalla di vitello al forno  
Pomodori verdi gratinati  
Fagottini di indivia belga  
Patate a piccoli tocchi & rosmarino

### **LE *D*elizie**

(Cesarini Sforza Brut\*)

Ananas in bellavista  
Fragoloni e Frutti di bosco  
Spilloni di nettarine alla griglia  
Coppette di melone con Porto e yogurt  
Coppe di cocomero al maraschino

La grande torta degli sposi

Tenerina al cioccolato  
Mousse al cioccolato  
Crema catalana flambé  
Mousse di zabaione  
Uva bianca e rosada

*Caffè espresso ed Open bar*

---

## il RICEVIMENTO

*“un’armonia di sapori studiati a seconda dell’occasione, della stagione e del luogo...”*

### Aperitivi e Antipasti :

a buffet, con assistenza dei camerieri per le bevande e per gli alimenti caldi espressi

### Primi Piatti :

due primi piatti a scelta tra le varie proposte, serviti al tavolo, all’inglese

### Piatto di Mezzo :

servito al tavolo, all’inglese

### Secondi Piatti :

un importante taglio di carne, servito al tavolo, all’inglese

### Torta, Frutta, Dessert :

serviti al buffet

---

## gli ALLESTIMENTI

*“...la raffinatezza della mise en place, l’originalità dei particolari, la disposizione dei tavoli, l’ambientazione”*

### Allestimento Classic

Tovagliato fiandra in eleganti colori pastello; Posateria Inox\* modello Oxford; Vassoi di portata Alessi Inox\*; Porcellane Ginori Antico Doccia; Bicchieri balloon classici; personale in livrea bianca.

### Allestimento Elegance

Tovagliato fiandra in eleganti colori pastello; Posateria in argento modello Oxford; Sottopiatto in argento; Porcellane e Vassoi di portata Ginori Antico Doccia; Bicchieri linea degustazione; personale in livrea bianca e guanti bianchi.

### Allestimento Royal

Tovagliato fiandra in eleganti colori pastello; Posateria in argento modello Oxford; Sottopiatto e Posapane in argento; Porcellane Ginori Antico Doccia; Vassoi di portata in argento stile inglese; Bicchieri linea degustazione; Vestina copripieda thonet colore écru ; personale in livrea panna e guanti bianchi.

### Allestimento Simply

Tovagliato in tessuto tipo lino e garza; Porcellane Ginori Antico Doccia; Posateria Inox\* modello Oxford; Sottopiatto in rattan; Taglieri rustici da presentazione; cocci in terracotta da buffet; personale in divisa-bistrot con foulard abbinato, su camicia bianca.

---

## i PLUS

*“...i complementi che fanno evento”*

Sedie bianche da giardino  
Sedie in vimini da giardino con cuscino trapuntato color écru  
Ombrelloni di color panna con stelo in legno  
Per grandi e piccoli:  
il Carrettino dei gelati, lo Zucchero filante e il Carrettino dei Pop corn

*Possiamo offrirVi allestimenti floreali a tema, intrattenimenti musicali, servizi fotografici e altro.....*