

## *Il Menù: "Servito, 1/2 & Casaro"*

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

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

Salsiccia passita  
Pecorino di grotta delicato  
con ampolla al balsamico di Modena  
Cialde al parmigiano e julienne di verdure  
Crescentine a rombetti e a grissino

Fiori di zucca  
Salvia frita croccante  
Petroniani croccanti  
Cialde di spoglia e cuscus al colore  
Spilloni di sedano di Verona e zucchine  
Nastri agli spinaci

### **I *P*rimi Piatti**

(Pignoletto DOC "Villa Poggiolo")

Risotto allo champagne  
e roselline di Tete de Moine e cannella  
Garganelli golosi  
*(tante altre varietà.....)*

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

Ricotta al forno & sapore  
Zucchine a filanges al salto  
Nidi di spinaci al Parmigiano Reggiano

### **IL *S*ecundo Piatto**

(Cabernet-Sauvignon DOC "Villa Poggiolo")

**Lattonzolo delicato al forno**  
Pomodori verdi gratinati  
Fagottini di indivia belga  
Patate a piccoli tocchi al rosmarino

### **L' *A*ngolo *D*el Casaro**

Fol Epi  
Marmellate di arance e limoni  
Treccia di bufala con salsa al mediterraneo  
Squaquerone con ciotola di rucola  
Ricotta con gocce di BIO miele

### **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 zabajone  
Panna cotta al lampone

*Caffè espresso ed Open bar*

[www.royalricevimenti.it](http://www.royalricevimenti.it)

---

## 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 copresedia 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.....*