

Menu' Matrimonio

Finger Food al bicchiere e cucchiaio

Tortellone fritto con fondue di parmigiano
Mozzarelline di bufala con crema di pomodori e mousse di basilico
Piccoli strudel di verdure
Rotolo di filo di patate con crema di tartufo
Mini hamburger con panino al sesamo
Cipollotti dolci caramellati con straccetti di manzo
Mousse di melanzane con velo di breasaola
Punte di asparagi con rotolo d'uovo
Praline di foie gras con pan brioche
Cubo di parmigiano con crema di aceto balsamico
Insalatina di farro alle verdure al profumo di timo
Grissini di sesamo con mantello di prosciutto di Parma
Polpettine di pollo con crema di parmigiano
Salsiccia al vapore con pistilli di zafferano e formaggio caprino
Uovo ricomposto
Piccoli blini con crème double e uova di storione
Tonno ai tre sapori (crudo, cotto, marinato)
Wanton all'astice con crema di peperoni dolci
Code di mazzancolle con crudité di verdure
Calamaretti ripieni di riso e zafferano
Praline di capesante con crema di piselli
Polpa di cozze con purea di ceci all'olio di oliva
Salmone marinato all'aneto con crema di avocados
Nigiri di riso e gamberi
Maki sushi al salmone

Aperitivo rustico

Prosciutto di Parma in morsa
Scaglie di parmigiano 24 mesi
Cubi di mortadella
Prugne al bacon
Polpettine di prosciutto e ricotta
Tigelline con mousse di mortadella
Verdure pastellate fritte
Torte salate assortite
Insalata di farro al profumo di timo
Rotoli di piadine con prosciutto e mozzarella
Spiedini di formaggi stagionati
Cesto di pani, crescente e grissini assortiti

Antipasto servito

Piccolo sformatino di parmigiano con purea di pera abate
Petto d'anatra affumicata con insalatina di agrumi e rucola
Strudel di verdure con sesamo croccante
Terrina di foie gras con mele caramellate e pan brioche
Sformatino di porcini con chips di prosciutto croccante
Flan di asparagi su fonduta di Montasio
Medaglione di vitello con crema di tonno e fiori di capperi
Quaglia ripiena di fegato d'oca, triangolo di zucca e schiuma di zenzero
Cappelle di champignon con mollica di pane ed erbe aromatiche

Tartar di tonno pinna gialla con pomodorini secchi e acciughe
Insalatina di calamaretti con mele verdi al profumo di timo
Insalata d'astice alla catalana
Code di gamberi saltate con Pachino e basilico

Primi Piatti

Rotoli di crespelle gratinate con spinaci e ricotta
Cannelloni di taleggio e rucola con crema di asparagi
Balanzoni di patate e ricotta con pomodorini e basilico
Strichetti con fiori di zucca, zucchine e pancetta
Caramelle al radicchio con pancetta e parmigiano
Ravioli di brasato con riduzione al vino rosso
Tortelloni di ricotta al burro, salvia e rosmarino
Lasagne verdi alla bolognese
Tortelli alle noci con crema di gorgonzola
Raviolo aperto con ragù d'anatra e riduzione di arance rosse
Passatelli con julienne di Germano e pinoli
Strozzapreti al ragù bianco di salsiccia e formaggio di fossa

Risotto agli asparagi e robiola
Risotto allo champagne

Passatelli asciutti con vongole e gamberi
Lasagnetta al ragù di pesce
Fagottini di branzino gratinati al latte di baccalà
Paccheri agli scampi

Secondi Piatti

Medaglione di filetto di vitello in crosta di patate e porcini
Filettino di maiale con riduzione all'aceto balsamico e patata schiacciata al timo
Petto di faraona alle prugne
Cosciotto di mailaino laccato al miele
Straccetti di manzo con carciofi saltati
Lombatina di cervo ai funghi porcini
Bocconcini di pollo con zenzero e mandorle tostate
Cotolettine alla petroniana in chiave moderna
Guanciale di manzo stufato con purea di sedano rapa
Arrostò di vitello tradizionale
Petto d'anatra all'arancio
Arrostò di tacchino con cipollotti e pomodorini secchi
Lombatina di agnello in crosta di pistacchi
Lombata di vitello con ragù di funghi

Filetti di triglie con crema di caprino e riso nero selvatico
Trancio di rombo chiodato con scaglie di patate e cous cous di cavolfiore
Tagliata di tonno pinna gialla con patata rifatta al timo e cipolla di Tropea frita
Filetto di rombo con vongole veraci, olive nere e julienne di zucchine
Filetto di branzino croccante con fumè di astice
Bocconcini di coda di rospo con asparagi e Pachino
Trancio di branzino con capesante e verza brasata

Contorni

Patate al forno profumate al rosmarino
Verdure alla griglia o saltate in padella
Asparagi alla parmigiana
Caviale di melanzane
Fiori di zucca ripieni di ricotta gratinati in salsa mornay
Pomodori alle erbe aromatiche
Insalatina di carciofi con rucola e scaglie di parmigiano

Buffet di Dolci

Torta nuziale tradizionale o moderna

Bicchierini con crema di mascarpone e scaglie di cioccolato fondente
Crème caramel
Crema catalana
Morbida al cioccolato con schiuma di zabaione
Cassatina alla siciliana rivisitata
Panna cotta alla menta
Torta di riso
Bignè con chantilly
Zuppa inglese
Mousse di yogurt ai frutti di bosco
Crostate assortite
Piccola pasticceria con cascata di cioccolato caldo
Tagliata di frutta
Frutta caramellata

