Proposta per ricevimento di nozze SPOSI 2019

Aperitivo a girobraccio

Prosecco di Valdobbiadene doc
Succhi di ananas, arancia e tropicale
Campari orange
Aperol spritz
Martini bianco
Martini rosso
Bitter campari
Crostino con frittatina al tartufo nero di Norcia
Panuntine romane con scamorza bianca e pancetta tesa
Vol au vent con spuma di gorgonzola
Crostino con lardo di Colonnata e ricotta
Crostino con mousse di melanzane e ricotta salata siciliana

I pani e la focacceria

Focaccia genovese con:
Pomodorini, pancetta, alla nizzarda con cipolle appassite e olive nere, al rosmarino

Angolo dei frittini espressi

Vegetali freschi pastellati con pentola di rame in bellavista

Angolo dei salumi D.O.P

S. Daniele al coltello
Spianata romana
Delizie dell'orto con crema balsamica di Modena
Ventricina molisana con carpaccio di funghi in salsa citronette
Coppa di Piacenza con granella di pistacchi tostati
Fregula sarda con pomodori secchi salsiccia e pistilli di zafferano nel coccio di terracotta

Angolo dei formaggi con composte di frutta e mieli

Grana in forma
Ciliegine bufala campana dell'agro pontino Dop
Ricottine alla menta e composta di pere
Canestrato pugliese e composta di cipolle rosse di Tropea
Rotolini di melanzane alla parmigiana

Show coocking

Patata al tartufo nero di Norcia e porcini trifolati

Servizio al tavolo
Verranno serviti due primi a scelta

Riso carnaroli con radicchio di Treviso e provola di bufala affumicata e guanciale croccante di Amatrice
Riso carnaroli con fiori di zucca e pistilli di zafferano aquilano
Riso carnaroli con cuore di carciofi di Ladispoli e guanciale di Amatrice
Riso carnaroli con taleggio Dop e radicchio di Treviso
Fettuccine romane con pomodorini e basilico porcini e pecorino romano
Maltagliati con ragout di carni bianche e funghi porcini
Tagliolino con funghi porcini speck tirolese e pomodorini ciliegini
Maltagliati con stufato di manzo radicchio di Treviso al Chianti e pecorino romano
Crepes alla sorrentina
Maltagliati con ragout di carni bianche e tartufo nero di Norcia

www.cateringmaan.com

Verrà servito un secondo a scelta

Arrosto di vitello alla fornara con salvia e rosmarino
Cosciotto di maiale al forno aromatizzato al finocchio
Filetto di maiale bardato di lardo di Colonnata
Stinchetto di vitello al forno in salsa Madera
Contrognirello di vitello con bacche di ginepro caramellate
Vitello al forno con salsa al tartufo nero di Norcia

Verrà servito un contorno di stagione

Patate al forno con pomodorini e olive scottate
Mazzetto di asparagi al gratin con grana e burro fuso
Involtino di radicchio di Chioggia con provola affumicata Dop e speck tirolese
Fascina di fagiolini freschi con bardatura di bacon
Timballino di patate alla Bernard
Indivia belga al forno con pane profumato alle erbe di montagna
Radicchio di Chioggia passito al forno con crema balsamica di Modena

Piattino pane

Panino alle olive ed al sesamo

Dolce nuziale

Torta della ricorrenza

Buffet dei dessert e della frutta

Gran buffet di frutta viva a taglio vivo
Ganache di cioccolato calda

In grapperia

Caffè, amari, distillati e rhum cubano

Buvette

Minerale di Nepi e liscia
Frascati Superiore Doc
Rosso Doc
Moscato di Terracina Templum Doc e spumante brut doc
Bibite

Il prezzo per persona per menù e servizio è stabilito €. 72,00 + I.V.A. di legge 10% salvo sopralluogo.
Il costo per Location: Casal Romito è di € 2000,00 + I.V.A. di legge