



Menù di Carne per Matrimonio - Esempio n° 3

Aperitivo al Parco

Prosecco Spumante Extra Dry e Cocktail Analcolico Esotico,
Canapè Capricciosi in Varietà, Bruschetta ai Pomodorini Pugliesi,
Bouquet di Croccantino d'Orto, Sopressa di Casada in Crosta,
Spiedini di Formaggi e Olive Kalamata,
Spiedini di Frutta Fresca di stagione

Antipasti

Pompelmo e Bresaola alla Gritti in Barchetta,
Speck dell'Alto Adige e Insaccato Nostrano
con Crema al Tartufo e Pecorino,
Cialdine di Parmigiano con Vitello Tonnato

Primi

Materassino di Lasagne agli Asparagi
Cappellacci di Zucca all'Aceto Balsamico allo Zabaglione e Petali di Mandorle

Secondi

Carrè di Vitello in Crema di Porcini
Arrosto saporito in Crosta con Bacche di Ginepro

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

Dessert

Sgroppino alla Liquirizia
Insalata di Frutta fresca con Gelato al Fior di Panna
Dolce nuziale "Saint-Honorè"
con couche alla Crema pasticcera e gocce di Cioccolato
Caffè e correzioni

Vini

Soave Classico Doc
Lagrein Doc Trentino
Cabernet Doc Breganze
Valpolicella Superiore Doc
Recioto di Soave Docg

