

Il pranzo nuziale si svolge con servizio a buffet per il ricco aperitivo e per gli antipasti e ai tavoli per il resto del servizio

Menù "Buffet Misto"

Aperitivo a buffet a isole

Le isole saranno personalizzate con alzate in vetro, porcellana o altro materiale in abbinamento al tovagliato e all'addobbo floreale.

Acqua naturale e gassata
Cocktail di frutta analcolico
Sangria rivisitata con vini piemontesi
Spumante brut e Prosecco
Rosato Dilè o Grignolino San Marcel

Isola misto salato

Forma di grana a scaglie
Torte salate alle verdure grigliate, ai formaggi o alle spezie
Focaccia rossa mignon con rucola e origano
Focacce alle olive o con pomodorini
Mini barchette con gamberetti in salsa rosa
Tartellette brisè con mousse di tonno e salmone
Rustici di sfoglia
Canapè con paté di olive nere e capperi e acciughe
Tartine di pane bianco con robiola e mostarda d'uva
Crostini farciti con crema ai carciofi salmone fumé o salsa verde
Frittatine alle zucchine, erbe e cipolle rosse

Isola dei fritti

Fiori di zucca in pastella
Salvia in pastella
Mozzarelline filanti in carrozza
Cremini di semolino
Chiccole tradizionali e al rosmarino
Rostik di patate e basilico
Rostik di patate formaggio e speck
Confetti di verdure e mais panati
Crocchette di melanzane e formaggio
Anelli di cipolla pastellati

Isola rustica

Angolo rustico con selezione di formaggi a buffet con miele e cugnà,
confetture assortite di peperoni, fichi o peperoncino

Toma di Bra tenero
Ricotta stagionata nel fieno
Gorgonzola D.O.P. superiore
Pecorino sardo maturo
Cheddar inglese
Capretta monferrina
Tomette, caciotte o primo sale vaccine

Affettati misti su taglieri di legno di ulivo e di sughero
con spiedini di frutta o
ananas, kiwi, melone, uva o fragole a seconda della stagione

Salame cotto piemontese
Salame crudo campagnolo
Cacciatorini tradizionali, al cinghiale o di asino

Prosciutto crudo di Parma
Spianata calabra

... potete aggiungere altre isole a scelta degli sposi

Isola degli antipasti

Bocconcini di salmone marinati in aceto balsamico
Spada marinato con menta e timo
Tagliata di magatello con rucola e grana in salsa citronette
Peperoni con vellutata di acciughe

Primo servito ai tavoli

Risotto all'arneis mantecato con fiori di zucca e code di gambero
oppure
Agnolotti del plin al sugo d'arrosto

Dolce

Torta nuziale

Caffè e digestivi

Vini: Erbaluce di Caluso DOC o Arneis
Barbera d'Asti DOC o Dolcetto d'Alba
Spumante Brut e
Moscato d'Asti DOCG