

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