

BUFFET MISTO CERIMONIE

Si partirà prima con l'aperitivo e gli stuzzichini, poi con gli antipasti a buffet e poi il primo verrà servito ai tavoli.

Aperitivo

Acqua naturale e gassata
Cocktail di frutta analcolico
Sangria rivisitata con vini piemontesi
Spumante brut Martini o Diamant Blanc

Frittatine mignon assortite alle erbe e cipolle
Forma di grana a scaglie
Focaccia rossa tipo margherita con rucola e origano
Tartine con robiola caprina e cugnà d'uva del Monferrato
Salatini di sfoglia assortiti
Fritture assortite come cremini di semolino
Mozzarelline filanti in carrozza
Crostoni farciti con mousse di tonno e prosciutto

Antipasti a buffet

Tagliere di salumi assortiti
Buffet di formaggi caprini e vaccini con miele e cugnà

Salmone al vapore in salsa aurora
Tagliata di magatello con rucola e grana in salsa citronette

Primo servito ai tavoli

Risotto all'arneis mantecato ai funghi porcini

Dolce

Panna cotta alla vaniglia con crema alla fragola

Caffè e digestivi

Vini: Erbaluce di Caluso o Langhe Arneis DOC,
Barbera d'Asti DOC,
Spumante Brut e Moscato d'Asti DOCG.