



€ 80,00 a persona.

IL PREZZO INCLUDE:

Affitto location

Servizio sala con cuochi e camerieri in divisa

Servizio cucina in loco

Tavoli buffet, tavoli, sedie bianche

Mise en place realizzata con tovagliato di fiandra di cotone colore bianca, vasellame, posateria e cristalleria

GRANDE APERITIVO RINFORZATO

ISOLA DELLE BEVANDE

Cocktail analcolico

Spritz o altro cocktail alcolico
da definire

Succhi di frutta

Acqua

Spumante

ISOLA DEL PANE

Focacce

Sfogliatine

Pane assortito ai vari gusti

ISOLA DEL SALUME TIPICO

CON GNOCCO FRITTO

Coppa DOC

Salame DOC

Pancetta Piacentina DOC

ISOLA DEL FRITTO

Olive ascolane

Cremini ascolani

Fiori di zucca pastellati

Verdure in pastella

Mozzarelline

Panzerottini

Arancini

ISOLA RICCA

DEI FORMAGGI

Ricottine Di Mucca

Bufala

Tomini

Grana

Miele

Mostardine Di Frutta

SERVIZIO AL TAVOLO:

Primi piatti (2 primi a scelta):

Tortelli piacentini ricotta e spinaci

Crespelle crema taleggio e noci

Pisarei e fasò

Garganelli verdurine scottate, basilico e gocce di bufala

Risotto champagne e porcini freschi

Risotto taleggio e pere

Risotto speck e trevigiana

(o altro)

Secondi piatti (1 secondo a scelta):

Tagliata di cinta senese al balsamico e rucola

Scottata di vitello alle erbe

Noce di vitello alla crema di latte

Patate al forno

Verdure croccanti

Dessert

Torta nuziale

Isola della frutta con fontana di cioccolato

Caffè ed amari

Acqua naturale e frizzante

Vini da nostra cantina il Poggiarello

Spumante Brut e Malvasia Ferrari e Perini

€ 80,00 (prezzo calcolato per 100 ospiti). Tutte le proposte sono personalizzabili. Prezzi IVA esclusa