

Cerimonie Primavera Estate 26

SUPERIOR

Aperitivo di benvenuto con entree della cucina

ANTIPASTO

Crudo di Parma su pane carasau
Minipolentina con baccalà mantecato
La nostra giardiniera
Cheesecake salata con robiola
e pomodoro secco
Involtino di melanzana alla parmigiana

PRIMO A SCELTA TRA:

Riso carnaroli "Tenuta Margherita" all'aglio
nero con fonduta di parmigiano
oppure
Ravioli di ossobuco su crema allo zafferano

SECONDO A SCELTA TRA:

Turbante di Spigola gratinato su crema di
pomodorini
oppure
Suprema di Faraona ripiena
con belga grigliata

Sorbetto

€ 67.00

Bevande:

Vino (1 bottiglia ogni 4 persone)
Acqua (1 bottiglia ogni 2)
Caffè

EXCLUSIVE

ANTIPASTO

Crudo di Parma
Salame piacentino
Piccola tartare di manzo
La nostra giardiniera
Cheesecake salata con robiola
e pomodori secchi

PRIMO A SCELTA TRA:

Riso carnaroli "Tenuta Margherita" con pesto di
basilico, pomodoro e stracciatella
oppure
Ravioli di Ossobuco su crema allo zafferano

SECONDO A SCELTA TRA:

Tagliata di controfiletto al rosmarino con
patate saporite
oppure
Bombette ripiene di caciocavallo e cime di
rapa con patate saporite

€ 57.00

Bevande:

Vino (1 bottiglia ogni 4 persone)
Acqua (1 bottiglia ogni 2)
Caffè

SPECIAL

ANTIPASTO

SELEZIONI DI SALUMI:
Crudo di Parma
Coppa piacentina
Salame piacentino
Mortadella

Capiccosa di sedano rapa, carote e crauto
viola

PRIMO A SCELTA TRA:

Riso carnaroli "Tenuta Margherita" con pesto di
basilico, pomodoro e stracciatella
oppure
Paccheri di Gragnano con pesto di pistacchi,
zucchine e guanciale croccante

SECONDO A SCELTA TRA:

Arrosto di manzo al latte
con patate al forno
oppure
Ruspante ripieno con patate al forno

€ 47.00

Bevande:

Vino (1 bottiglia ogni 4 persone)
Acqua (1 bottiglia ogni 2)
Caffè

Cerimonie Autunno Inverno 25

PERSONALIZZA IL TUO MENÙ

Aperitivo di benvenuto

con prosecco di Valdobbiadere e Cocktail analcolico e stuzzicappetito dello chef

€ 15.00

N.B. per avere l'aperitivo a buffet è necessario riservare un'intera sala

Primo in aggiunta con servizio centro tavola

€ 5.00

Degustazione di formaggi con composte e miele

€ 6.00

Sorbetto

€ 5.00

Macedonia di frutta con gelato alla vaniglia

€ 6.00

Torta

€ 7.00

Torta di cake design

prezzo personalizzato

Degustazione di Dolci a scelta

€ 10.00

Servizio Torta

€ 2.00

Allestimento personalizzato torta e bomboniere e allestimento

prezzo personalizzato

Cerimonie Primavera Estate 26

MENÙ BAMBINI

PRIMO:

La paccherata baby

SECONDO :

Cotoletta di pollo
con patate al forno

Dolce

Acqua o Bibita

€ 25.00

MENÙ VEGETARIANO

ANTIPASTO

Parmigiana di melanzane incartata

Capricciosa di sedano rapa, carote e crauto
viola
La nostra giardiniera

PRIMO :

Priso carnaroli "Tenuta Margherita" con pesto
di basilico, pomodoro e stracciatella
oppure
Paccheri di Gragnano con pesto di pistacchi,
zucchine

SECONDO:

Millefoglie di rapa con crema allo zafferano e
patate saporite

Dolce

€ 48.00

Bevande:

Vino (1 bottiglia ogni 4 persone)

Acqua (1 bottiglia ogni 2)

Caffè