



I° esempio

Servizio tradizionale ai tavoli

Questo tipo di menù si serve ai tavoli, dopo un aperitivo consumato all'esterno

Aperitivo

Cocktail di frutta analcolico
Sangria rivisitata con vini piemontesi
Spumante Brut Gancia e Diamant Blanc
Frittatine assortite alle erbe e cipolle
Forma di grana a scaglie
Tartine assortite al tonno e salmone
Ciliegie di mozzarelle in carrozza

Antipasti

Insalata di polpo e scampi in conchiglia con mandorle
Salmone al vapore in salsa aurora
Tagliata di magatello con rucola e grana in salsa citronette
Saccottini di sfoglia con speck farciti al Castelmagno
Flan delicato agli asparagi con vellutata di fonduta

Primi

Risotto all'arneis mantecato con scampi e fiori di zucca
Agnolotti del plin al ragù di cinghiale

Secondi

Fesa di vitello glassata al forno
Patate novelle aromatizzate al rosmarino

Sorbetto al limone

Branzino al cartoccio alle erbe fini
Valeriana al balsamico

Dolce

Torta nuziale

Caffè e amari

II° esempio

Servizio ai tavoli vario

Aperitivo di benvenuto

Spumante Brut metodo classico
Roero Arneis "Mosaico di Sole"
Cocktail di frutta tropicale
Sangria rivisitata con vini piemontesi

Forma di grana a scaglie
Spiedini di frutta chiciola farcita alle erbe
Canapè con formaggi freschi e confettura di frutta
Bruschette mediterranee
Torte salate di sfoglia alle verdure di stagione
Salatini da forno assortiti

Antipasti

Bocconcini di salmone marinato in aceto balsamico
Insalata valeriana e code di gambero con verdure a julienne
Carpaccio di carne salada con sedano e noci in salsa citronette
Quiche lorraine
Tortino delicato al raschera con vellutata di peperoni grigliati

Primi

Risotto al Brut con funghi porcini
Gnocchetti di patate al Castelmagno

Secondo

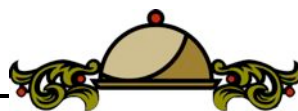
Roasbeef di scamone con pomodorini all'erba cipollina
Patate novelle aromatizzate al rosmarino

Dolci

Torta nuziale

Vini

Caffè e amari





III° esempio servizio tradizionale ai tavoli piemontese

Questo menù viene servito ai tavoli, è tradizionale e tipico piemontese, con un solo secondo.

Aperitivo

Cocktail di frutta analcolico
Sangria rivisitata con vini piemontesi
Spumante Brut
Crostini di pane con acciughe al verde
Chiciola farcita al formaggio
Tartine con robiola e cugnà d'uva
Forma di grana a scaglie

Antipasti

Finissima di vitello con cuori di sedano e scaglie di grana
Rotondino di vitello in salsa tonnata
Tortino di sfoglia ai funghi e raschera
Flan delicato alla zucca con crema di castagne
Peperoni grigliati con vellutata di bagna cauda

Primi

Risotto mantecato con radicchio e barbera
Agnolotti classici astigiani al sugo d'arrosto

Secondi

Arrosto della vena brasato al barolo
Patate novelle aromatizzate al rosmarino

Bunet della nonna
o torta nuziale

Caffè e amari

Vini

IV° esempio Servizio Aperitivo rinforzato

Questo tipo di servizio, unisce l'esigenza di chi vuole un servizio dinamico a chi non vuole rinunciare alla comodità di essere servito ai tavoli. Permette altresì agli sposi di sfruttare la location appieno, facendo le foto senza fretta mentre i propri invitati consumano l'aperitivo rinforzato senza estenuanti attese.

Aperitivo di benvenuto

Cocktail di frutta analcolico
Sangria rivisitata con vini piemontesi
Spumante Brut

Tagliere di effettati misti a buffet
Frittatine assortite alle erbe e cipolle
Forma di grana a scaglie
Tartine con robiola caprina e cugnà d'uva
Crostini farciti con mousse di tonno e salmone fumé
Fritture pastellate tipo chele di granchio
Olive all'ascolana e cremini dorati
Panzarotti mediterranei
Focaccia rossa tipo margherita con origano e rucola
Barchette brisè con gamberetti in salsa aurora
Arrosticini di agnello

Antipasti

Carpaccio di spada marinato al limone con menta e fiori di timo
Petto d'anatra in insalata con cuori di carciofi e champignon

Primi

Risotto mantecato con punte di asparagi e gamberetti
Panzarotti di magro alla salvia con nocciole e semi di papavero

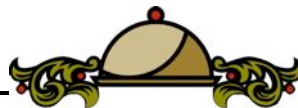
Secondo

Stinco di vitello glassato al forno
Patate novelle aromatizzate al rosmarino

Dolci

Torta nuziale

Caffè e amari





Nel preventivo è compresa la realizzazione e la somministrazione del menù, il servizio ai tavoli o a buffet a seconda del tipo di menù da voi scelto.

Il vettovagliamento comprende piatti di ceramica, bicchieri in vetro, posateria in acciaio, tovaglie e tovaglioli in fiandra. Le tovaglie saranno di colore giallo ocra, con coprimacchia avorio (a scelta), lunghe fino a terra, rotonde per i tavoli del servizio, e rettangolari per i tavoli del buffet.

Utilizzeremo tavoli rotondi da 8-10 posti e sedie presenti in loco.

È altresì compreso pane, grissini, acqua, vini, torta nuziale e personale necessario.

La conferma del numero degli invitati dovrà avvenire 7 giorni prima del servizio, e su questo verrà calcolato l'importo definitivo.

Il preventivo non comprende l'iva e tutto quello non espressamente indicato.

I menù sono puramente indicativi, si può quindi fare qualsiasi variazione.

Vi è poi la possibilità di aggiungere il servizio di "open bar" con caffè e amari, succhi di frutta, bibite, vini e pasticceria secca in un'altra sala a buffet, oppure all'esterno.

I prezzi possono variare da € 54,00 ai 60,00 a seconda del servizio scelto, degli allestimenti e del numero degli invitati.

Vi ringraziamo anticipatamente e rimaniamo a disposizione per ogni chiarimento.

I vini attualmente compresi sono Erbaluce di Caluso DOC, Barbera d'Asti Vinchio-Vaglio DOC, Spumante Brut e Moscato d'Asti DOCG. Con l'aggiunta di € 3,00 si può sostituire l'Erbaluce con il Roero Arneis e aggiungere il dolcetto Diano d'Alba della selezione Francesco Scanavino.

