



All Inclusive

(diurno o serale)

Buffet sotto il portico

Antipasto/apertivo

- Selezione di salumi d'Oltrepò: (salame di Varzi DOP, coppa al barbera, pancetta arrotolata, salame cotto, lardo, cacciatorini)
- Cipolle rosse in agrodolce
- Le conserve del N'Uovo (variabile in base alla stagione e disponibilità)
- Rustico di sfoglia alle verdure di stagione
- Rollè di frittata con ricotta e rucola
- Rollè di frittata agli spinaci con crema al caprino e prosciutto



9 Portate

Selezione di frittiture:

- Tempura croccante di verdure
- Bocconcino di toma in pastella
- Polpettine di riso panate



4 Portate

Finger food:

- Pollo, misticanza e crudité
- Barchetta di pasta brisé con foglia di bresaola e caprino alle erbe aromatiche
- Mini burger con ristretto al pomodoro
- Gazpacho lomellino



7 Specialità

I formaggi:

(accompagnati dalle confetture e mostarde di produzione propria, noci e uvetta e biscotteria salata)

- Gorgonzola DOP al cucchiaio
- Bocconcini di zola piccante
- Toma del contadino
- Scaglie di grana con mostarda casalinga
- Formaggetta di capra semistagionato
- Quartirolo lombardo
- Taleggio



4 Specialità

Selezione di pane casereccio:

- Miccone di Stradella
- Pane ai 5 cereali
- Focaccia con polvere di cipolla rossa nostrana
- Schita dell'Oltrepò



4 Bevande

Bevande al buffet:

- Bollicine di benvenuto
- Acqua
- "Sangria" locale
- Succhi analcolici (mela verde / frutti rossi)



A Tavola servita

2 primi piatti a scelta tra:

- Risotto al "fumo" di melanzana
- Risotto con brunoise di zucchine e menta piperita
- Risotto con passata di pomodorini nostrani con fonduta leggera di toma
- Risotto con punte di asparagi e chips di pancetta croccante (da metà aprile a fine maggio)
- Risotto al mojito
- Strigoli al ragù d'oca
- Ravioli di brasato al ragù antico
- Gnocchetti verdi con pancetta croccante su fonduta di taleggio
- Lasagna delicata con crescenza, patate, rucola e burro allo scalogno



2 Primi

1 secondo a scelta tra:

- Reale di vitello alle erbe con patate rustiche e misticanza stagionale
- Carpaccio di roastbeef al sale aromatico con crudité di verdure
- Costine lenta cottura al profumo di rosmarino e limone con terrina di patate
- Stinchetto con cotenna lenta cottura con misticanza di stagione e patate rustiche
- Stracotto di guancia di maiale con quenelle di patata duchessa o polenta (secondo periodo/stagione)



1 Secondo

Bevande a tavola: acqua e vino all inclusive

Festa sotto al portico o nel parco (diurno o serale)



*Torta
Cerimonia
+
Piccola
Pasticceria
+
Buffet
Dessert*

Torta della cerimonia a scelta tra:

Nude cake, chantilly classica, chantilly al cioccolato, chantilly ai frutti rossi, millefoglie classica, millefoglie alle fragole, meringata

Piccola pasticceria (bigné, cannoncini, tartellette alla frutta)

Buffet finger food dessert 2 tipologie a scelta tra:

tiramisù classico, panna cotta ai frutti rossi, panna cotta al caramello salato, mousse al cioccolato e nocciola, bavarese alla fragola

Angolo caffè, amaro, flute di spumante per il brindisi

Confettata 5 kg incluso allestimento



All Inclusive

Condizioni Generali del Pacchetto "All Inclusive"

Esclusiva dei locali per una durata di 8 ore
(requisito n. minimo di partecipanti richiesto 55 - max 95)

Allattamento/mise-en-place: tovagliato in tnt con possibilità di personalizzazione dei colori, runner di juta o bianco, doppio tovagliolo monouso in carta secco (2 colori a scelta in base al tema menu)

Gestione evento: 1 incontro conoscitivo + 3 per la definizione + 1 sopralluogo fornitori +1 pranzo degustazione in **omaggio** agli sposi

In Omaggio:

- 1 camera matrimoniale x 1 notte o preparazione sposa
- Tableau de mariage
- Copriedia

Sconto 10% sul totale:

Per i matrimoni tra lunedì e giovedì (numero minimo di invitati: 35)