



Country Chic

(dal 15 aprile al 15 ottobre)

Buffet sotto il portico



5 Portate

Antipasto/apertivo

- Selezione di salumi d'Oltrepò:
(salame di Varzi DOP, coppa al barbera, pancetta arrotolata)
- Cipolle rosse in agrodolce
- Le conserve del N'Uovo (variabile in base alla stagione e disponibilità)
- Rustico di sfoglia alle verdure di stagione
- Tempura croccante di verdure



3 Specialità

I formaggi:

- Gorgonzola DOP al cucchiaio con noci e uvetta
- Scaglie di grana con mostarda casalinga
- Toma del contadino con confettura di pomodoro



4 Specialità

Selezione di pane casereccio:

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



3 Bevande

Bevande al buffet:

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

A Tavola servito

2 primi piatti a scelta tra:

- Risotto con zucchini in fiore (secondo stagione)
- Risotto con brunoise di zucchini 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
- Risotto con limone e rosmarino
- Ravioli di brasato al ragù antico
- Lasagna ai profumi dell'orto
- 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
- Arrosto di coppa laccato al miele con mousseline di patate
- 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)

Bevande a tavola: acqua e vino all inclusive

Festa sotto al portico (diurno o serale)

Torta della cerimonia a scelta tra:

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

Angolo caffè, amaro, flute di spumante per il brindisi



1 Seconda



*Torta
Cerimonia*



Country Chic

Condizioni Generali del Pacchetto "Country Chic"

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

Allestimento/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 + 2 per la definizione
+ 1 pranzo degustazione in **omaggio** agli sposi

Sconto 10% sul totale:

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

