

"Il mio giorno più bello"

• Wedding Menu •

Questo menù è strutturato sulla base di un grande buffet, ma si può proporre un buffet più contenuto e proporre le crudité ed i caldi come antipasti

Aperitivo di benvenuto

Cocktail alcolico e analcolico, bollicine TrentoDOC, Mc burger, bicchierino di lasagna, finger con tartare di salmerino di fonte e fragole della Valle di Ledro profumata al lime e mentuccia, spuma di Campari Orange, tartare di tonno rosso su pan brioche, ostriche, coda di gambero in tempura allo zafferano della Val di Ledro su mousse di patata in falda di pomodoro, stracciatella pugliese con concassé di pachino e basilico, pittule salentine e frivolezze calde dorate, cascata di crudo di Parma "Selezione Oro" e carpaccio d'ananas

Primi piatti

*"Cimette" di carnaroli mantecato con i finferli dei nostri boschi e piccoli frutti
Tortelli con farina di piselli verdi farciti con ricotta vaccina di Ledro profumata al limone del Garda su ragout di gambero rosso*

Secondi piatti

*Turbante di branzino dell'Adriatico con scampo in cuore su guazzetto di verdure croccanti
Sorbetto alla mela verde
Filettino cotto a bassa temperatura in crosta di speck "Campiglio" con la sua glassa e purea di mele "Golden delicious"
Pommes parisiennes profumate al rosmarino, spinacini in foglia al Trentingrana*

Dessert

Cofanetto della passione su zuppetta di frutta esotico

Menù "romanticismo"

• Wedding Menu •

Aperitivo di benvenuto

Cocktail alcolico e analcolico, bollicine TrentoDOC, grande buffet di antipasti caldi e freddi e finger food vari

Primi piatti

Cavatelli di pasta fresca saltata al ragout di carni bianche a punta di coltello con le piccole verdure

Cofanetto farcito con formaggi e tartufo nero estivo al burro nocciola e salvia

Risotto carnaroli mantecato agli agrumi e coda di gambero rosso di Mazzara

Sorbello al Limoncello

Secondi piatti

Roastbeef di Black Angus argentino cotto nel fieno biologico della Valle di Ledro in crosta di sale rosa dell'Himalaya con la sua demi-glace

Dessert

Trancetto di sfoglia esotico al mango e cocco

Menù "Dolcevita"

• Wedding Menu •

Aperitivo di benvenuto

Cocktail alcolico e analcolico, bollicine TrentoDOC, sfiziosità calde di pasta sfoglia, mozzarelle panate, Camembert croccante, croissant mignon farciti multigusto, cornetti di Bresaola farciti con caprino erborino, frittelle di sapori mediterranei, tartare di salmone norvegese all'erbetta cipollina, tempura di verdure, cascata di crudo di Parma "Selezione Oro", degustazione di formaggi tipici con mostarde di vari gusti, pizzette

Piccolo antipasto

*Flan agli asparagi bianchi di Zambana su cappuccio viola caramellato
Carpaccio di carne salada del Garda con porcini sott'olio dressata all'agretto di limone*

Primi piatti

*Risotto carnaroli mantecato con fragole e spumeggiato con bollicine TrentoDOC
Maccheroncini di farro saltati con radicchio trevisano, glassa di balsamico di Modena IGP e scagliate di Provola affumicata*

Secondi piatti

Lombata di vitello al forno cotta a bassa temperatura profumata alle erbe aromatiche di montagna con patate rustiche alla trentina e ratatouille di verdure

Dessert

Macedonia con gelato fiordilatte artigianale