

♥ *Proposte Menu Matrimoni* ♥

(da 70 persone)

Menu 1

Aperitivo di benvenuto

* * *

Affettato Ticinese

* * *

Brasato di manzo al merlot

Coniglio disossato farcito alla salsiccia nostrana

Funghi porcini trifolati

Polenta nostrana

* * *

Torta nuziale del nostro pasticciere

CHF 100.00 per persona

Biglietto A/R, vini e bevande inclusi*

Menu 2

Aperitivo di benvenuto

* * *

Mousse di verdura con cialda al parmigiano

Filetti di trota di lago e julienne di verdure in carpione

Involto di prosciutto cotto con insalata russa

* * *

Perle di Carnaroli alle fragole

con gocce di aceto balsamico caramellato

* * *

Filettini di maiale arrosto con farcia alle erbe e spugnole

Frittella di patate alle mandorle

Timballo di verdura e uvetta

* * *

Torta nuziale del nostro pasticciere

CHF 110.00 per persona

Biglietto A/R, vini e bevande inclusi*

*Vini e bevande inclusi nei menu

aperitivo di benvenuto, acqua, vino rosso o bianco Ticinese (1 bottiglia ogni 2 ospiti) e un caffè a persona

Menu 3

Aperitivo di benvenuto

* * *

Fagottino tiepido di caprino del S. Giorgio
e passata di pomodoro ciliegia

Involtino di salmone affumicato con zucchine all'agro dolce

* * *

Ravioloni freschi con robiola e fagiolini
su pesto tiepido

* * *

Capocollo al forno alle erbe di Montagna
Patate lionesi e nido di spinaci al burro e aglio

* * *

Torta nuziale del nostro pasticcere

CHF 110.00 per persona
Biglietto A/R, vini e bevande inclusi*

Menu 4

Aperitivo di benvenuto

* * *

Petto d'anatra affumicato allo zucchero di canna con insalatina
Bignè salati con bresaola e crema chantilly al Parmigiano

* * *

Lasagnette di pasta fresca alle melanzane e mozzarella

* * *

Ossobuco di vitello brasato al vino rosso
con risottino allo zafferano

* * *

Torta nuziale del nostro pasticcere

CHF 110.00 per persona
Biglietto A/R, vini e bevande inclusi*

*Vini e bevande inclusi nei menu

aperitivo di benvenuto, acqua, vino rosso o bianco Ticinese (1 bottiglia ogni 2 ospiti) e un caffè a persona

Menu 5

Aperitivo di benvenuto

* * *

Bigné salato con carne secca e mousse di caprino
Millefoglie con salmone affumicato al sentore di rafano

* * *

Fagottino di crespella farcita ai funghi porcini

* * *

Arrosti di codino di vitello glassato al miele di acacia
servito con la sua salsa

Crocchetta di patate alle mandorle

Timballo di verdura e uvetta

* * *

Torta nuziale del nostro pasticciere

CHF 110.00 per persona

Biglietto A/R, vini e bevande inclusi*

Menu 6

Aperitivo di benvenuto

* * *

Tartare di manzo su biscotto salato alle olive
e insalatina di stagione

* * *

Ravioli all'aragosta con fumé di crostacei

* * *

Pesce spada spadellata agli agrumi con salsa al pepe rosa

* * *

Torta nuziale del nostro pasticciere

CHF 110.00 per persona

Biglietto A/R, vini e bevande inclusi*

*Vini e bevande inclusi nei menu

aperitivo di benvenuto, acqua, vino rosso o bianco Ticinese (1 bottiglia ogni 2 ospiti) e un caffè a persona

Menu 7

Aperitivo di benvenuto

* * *

Involtini di salmone affumicato ripieno di granchio

Tartare di manzo e pane carasau

Sfoglia alle verdure

* * *

Risotto con funghi trifolati allo zafferano

* * *

Suprema di pollo farcita ai gamberi

accompagnati da purea di patate e carote

* * *

Torta nuziale del nostro pasticciere

CHF 115.00 per persona

Biglietto A/R, vini e bevande inclusi*

Menu 8

Aperitivo di benvenuto

* * *

Passata di cannellini con piccolo spiedino di gamberone

Rösti di patata con velo di vitello rosa al basilico

* * *

Trofie di pasta fresca al pesto genovese

* * *

Mignon di manzo alle mandorle con patate gratinate, finocchi

e gocce di Merlot della Montagna

* * *

Torta nuziale del nostro pasticciere

CHF 125.00 per persona

Biglietto A/R, vini e bevande inclusi*

*Vini e bevande inclusi nei menu

aperitivo di benvenuto, acqua, vino rosso o bianco Ticinese (1 bottiglia ogni 2 ospiti) e un caffè a persona

Menu 9

Aperitivo di benvenuto

* * *

Vitello a cottura lenta con salsa alla monferrina,
insalata capperi e tartufo

* * *

Risottino alle rape rosse con fonduta al gorgonzola

* * *

Tagliata di manzo marinata alle erbe
con salsa al pepe della Valle Maggia
Sfoglia di spinaci gratinata e plum-cake di patate

* * *

Torta nuziale del nostro pasticciere

CHF 130.00 per persona
Biglietto A/R, vini e bevande inclusi*

Menu 10

Aperitivo di benvenuto

* * *

Quiche ai funghi e petto d'anatra
Terrina di pollo e zucca al timo
Passata di borlotti con cappesante

* * *

Raviolo al salmì di cervo con salsa ai finferli

* * *

Involentino di sogliola e gamberi avvolto in verza
con risotto di cereali e salsa alle vongole veraci

* * *

Carré d'agnello stufato al rosmarino e mentuccia
Sformato di cavolini di Bruxelles con patata duchessa

* * *

Torta nuziale del nostro pasticciere

CHF 135.00 per persona
Biglietto A/R, vini e bevande inclusi*

*Vini e bevande inclusi nei menu

aperitivo di benvenuto, acqua, vino rosso o bianco Ticinese (1 bottiglia ogni 2 ospiti) e un caffè a persona

Menu 11

Aperitivo di benvenuto

* * *

Rotolo di coniglio ripieno con chutney di fichi
Gambero gratinato con pane speziato e pomodoro secco
Saccottino di trevisana su fonduta di taleggio

* * *

Lasagnette di pasta fresca
con ragù di lepre in salmì

* * *

Tournedos di manzo affogato al Merlot del monte San Giorgio
con spätzli freschi e mazzetto di fagiolini

* * *

Torta nuziale del nostro pasticcere

CHF 140.00 per persona
Biglietto A/R, vini e bevande inclusi*

Menu 12

Aperitivo di benvenuto

* * *

Tiramisù di foie-gras con pan di spagna al cacao
Rotolo di salmone tiepido in gabbia di semi di papavero
Tortino di funghi con salsa al burro e santoreggia

* * *

Risotto nero di seppia con cappelletti scottati al timo

* * *

Bocconcino di pescatrice su ragù di olive taggiasche

* * *

Filetto di vitello in salsa al succo d'uva moscato con patate rissole
Lenticchie di Castelluccio e flan di zucchine e maggiorana

* * *

Torta nuziale del nostro pasticcere

CHF 140.00 per persona
Biglietto A/R, vini e bevande inclusi*

*Vini e bevande inclusi nei menu

aperitivo di benvenuto, acqua, vino rosso o bianco Ticinese (1 bottiglia ogni 2 ospiti) e un caffè a persona