

Prime Comunioni 2009



MENU

“CIOCCOLATO BIANCO”

Aperitivo al tavolo
con ricca selezione di Stuzzichini e Canapè dello Chef

* * * *

Carpaccio di Manzo fassone su letto di Rucola e scaglie di Parmigiano reggiano

* * *

Raviolini di Patate allo Speck croccante e crema al Formaggio Brie

* * *

Troffiette artigianali al pesto leggero di Basilico con Patate e Fagiolini

* * *

Cosciotto di Maialino da latte in bellavista
Patate al Timo e giardinetto di Legumi

* * *

Torta celebrativa soffice Pan di Spagna
con crema Chantilly e trucioli di Cioccolato bianco
Brindisi con spumante italiano

* * *

Caffè

*Vino Bianco e Rosso selezione “al Serro”
Spumante per il brindisi
Acque minerali*

MENU

“FRAGOLINE DI BOSCO”

Aperitivo al tavolo
con ricca selezione di Stuzzichini e Canapè dello Chef

* * * *

Assortimento di Salumi e Formaggi locali
su pane croccante “Carta Musica” e mostarda di frutta

* * *

Fagottino di Crespella alle Verdure e Ricotta
con vellutata al Basilico di Prà

* * *

Risotto mantecato alle punte di Asparagi viola e pistilli di Zafferano

* * *

Medaglione di Vitello al Lardo di Colonnata
timballo di Patate cremolate

* * *

torta celebrativa Millefoglie
con crema alla Vaniglia e lamelle di Fragoline di bosco
Brindisi con spumante italiano

* * *

Caffè

*Vino Bianco e Rosso selezione “al Serro”
Spumante Italiano per il brindisi
Acque minerali*

MENU

GIANDUIA

Aperitivo al tavolo
con ricca selezione di Stuzzichini e Canapè dello Chef

* * * *

Carpaccio di Pescespada con insalatina di Finocchi julienne e Mele verde

* * *

Raviolini bicolore al Branzino con ragù di Crostacei al profumo di Aneto

* * *

Risotto ai Novelli e Fiori di Zucca

* * *

Cartoccio di Orata e Frutti di mare ai sapori del mediterraneo
Verdure di stagione sauté

* * *

Crema ghiacciata al Mandarino

* * *

Torta celebrativa soffice Pan di Spagna
con crema Chantilly alla Vaniglia e Giandua
Brindisi con Spumante italiano

* * *

Caffè

Vino Bianco e Rosso selezione "al Serro"
Spumante Italiano per il brindisi
Acque minerali

MENU

“ IL GIGLIO ”

Aperitivo al tavolo
con ricca selezione di Stuzzichini e Canapè dello Chef

* * * *

Carpaccio di Pescespada con insalatina di Finocchi julienne e Mele verde

* * *

Raviolini bicolore al Branzino con ragù di Crostacei al profumo di Aneto

* * *

Risotto ai Frutti di mare e Fiori di Zucca

* * *

Turbante di Branzino ai sapori del mediterraneo
Verdure di stagione sauté

* * *

Crema ghiacciata al Mandarino

* * *

Cosciotto di Manalino da latte in bellavista con Patate al Timo e giardinetto di Legumi

* * *

Torta celebrativa Soffice Pan di Spagna
crema Chantilly alla Vaniglia e Gianduja
Brindisi con spumante italiano

* * *

Caffè

*Vino Bianco e Rosso selezione “al Serro”
Spumante Italiano per il brindisi
Acque minerali*