



DONNA RICCARDA O S T E R I A

Menù Aperitivo e Cena

Arrivo ore 18 circa to 1.00

Buffet (aperitivo/antipasto)

Bevande:

Prosecco, spritz, analcolici, vino rosso/ bianco

Partenza

Aperitivo (sul prato): noccioline, patatine, mandorle tostate con scaglie di parmigiano, spiedini di ciliegino e mozzarella, uva e groviera, cono di carta gialla con fritto di verdure.

Antipasto (esterno sull'aia):

Isola degli affettati; isola dei formaggi, con pecorini freschi e stagionati; isola dei crostini, con crostini misti e voleuvant assortiti; isola dei finger food con pinzimonio, frittaine monoporzione torte salate, pappa al pomodoro, farro verdure e pomodorini, passata di ceci con dado di pane croccante, burratina e acciuga, rotolini di pancarrè assortiti

-Ore -19,30 circa

Cena servita (esterno sull'aia)

Acqua naturale/ gassata- vino rosso e bianco

Primi piatti:

Risotto alle zucchine sfumato champagne

Bauletti di ricotta di pecora e pesto di pistacchi

Pappardelle al cinghiale

Rigatoni all'anatra

Scrigni di burrata su crema di asparagi

Secondi piatti:

Grigliata mista di carne con rosticciane, salsicce, scamerita di cinta e bistecca servita al vassoio

Con patate arrosto e insalata mista

Per i bambini hamburger e patate fritte

Ore -22,30/23 circa

Dessert: (esterno sull'aia o prato)

Torta nunziale (fornita da voi)

Tavolo allestito con pasticceria assortita: finger food di panna cotta, mousse al cioccolato, tiramisù.

Caffè e digestivo

Taglio della torta con spumante dolce e secco

Prezzo:

-Adulti euro 95,00

-Da 0 a 3 anni Euro 0-

-Da 3 a 10 anni Euro 25,00-

Il prezzo si intende per persona con tovagliato e stoviglie a noleggio a vostra scelta (escluso argenteria).

Offerta valida per minimo 75 persone

Tagliata di Frutta Euro 400,00

Open Bar con Bar Man dedicato Euro 6,00 a bevuta

Per le altre richieste di intrattenimento e impegno degli spazi, va concordato disponibilità e prezzi, secondo le vostre richieste.