



la
GROLETTA

l'ospitalità è di casa

Menu'
Matrimonio
estate

Antipasto e aperitivo a buffet con:

- fantasia di crostini con: carne salà, tartufo e scaglie di cimbri, pomodorini e pesto di rucola, spada menta e succo di agrumi;
- mini caprese nel bicchiere con pesto al basilico;
- involtini di bresaola e mousse al caprino;
- cannoncini con ricotta ed erba cipollina;
- panzanella con olive nere e mozzarella;
- spiedini di melone e crudo;
- angolo del fritto con conici di verdure pastellate, olive all'ascolana, mozzarelline fritte;
- angolo dei salumi del baldo con schiacciata al rosmarino e al sale fatta in casa;
- angolo dei formaggi del baldo accompagnati da marmellate e verdure sott'olio fatte in casa.

Aperitivo con prosecco, aperitivo analcolico e centrifughe di frutta.

Primi

Cup cake di lasagne al pesto di basilico.

Paccheri con pomodorini confit, erbe aromatiche e briciole di frisella.

Sorbetto fragola e zenzero.

Secondi

Tagliata di manzo al cartoccio con pomodorini, peperoni e olive taggiasche.

Patate saltate al burro e rosmarino, verdure di stagione.

Torta nuziale

Caffè distillati e piccola pasticceria della casa.

Il menù ha un costo di euro 65 a persona, compreso dei vini da scegliere insieme.

Possibilità di scelta centrotavola con candele. Tovagliato bianco. L'aperitivo può essere servito in veranda e la cena o il pranzo in sala. C'è la possibilità di scegliere se fare la torta da noi o portarla da fuori, questa avrà un costo a seconda della scelta.

Possibilità di avere open bar al costo di euro 6 a persona.

Musica e permesso sia da concordare.

