



Menù Wedding Exclusive

Welcome cocktail

Prosecco Millesimato
Cocktail Bellini, Cocktail analcolico
Angolo delle acque aromatizzate

Finger food Mare e Terra

Pacchero ripieno in tempura, cheese cake di tonno e lime destrutturata, mantecato di baccalà e patate con mayonese di provola,
Shootino caprese, terrina di pollo su crema di carote, sandwich di pesce e parmigiana scomposta

PERCORSO GASTRONOMICO

Corner del Panettiere

Casatiello Napoletano,
Parigina, pizza Napoletana, quiche variegata, pan brioche farcito
Fantasia di pane aromatizzati e grissini della casa

Corner del Salumiere e del Mastro Casaro

Prosciutto di Parma al taglio "a vista", spianata Romana
Lonzino nero Casertano, coppa e salsiccia

Tagliare di formaggi con confetture composte, miele e crostini,
Treccia di bufala, girella di bufala ripiena, ricottine aromatizzate e provola d' Agerola affumicata

Corner del Pescatore

Insalata di polpo all' Ischitana, insalata di seppie grigliate e peperoni
Zuppetta di baccalà al latte e papacelle, paella Valenciana
Moscardini con datterini olive e capperi, mini hamburger al blu curacao con salmone e scarolina.

Affumicati del mare

Tonno, pesce spada agli agrumi con pepe rosa e rosmarino e salmone graulax



Corner del Contadino

Melanzane a funghetto, parmigiana di melanzane, zucchini menta e aceto
Patate al rosmarino e gateaux di patate

Show Cooking

Corner del friggitore

Frittatine di pasta e patate con la provola, arancini, montanare con fichi bianchi del Cilento e
Caciocavallo Podolico

Fritturina del golfo

Alicelle, calamarelle e gamberi

La Brace di Mare e terra

Costine di maialino laccate in salsa barbecue, salsiccia di pesce, manzo alla griglia e pescato
del giorno (sfilettato a vista)

La cantina:

Prosecco Millesimato, Falanghina ed Aglianico di Roccamonfina selezione TDV

Primi

Risotto con ragù di vitello riduzione di Aglianico e caciocavallo Podolico

Gnocchettone fritto ripieno di mozzarella con frutti di mare, pomodoro confit e tarallo in
doppia consistenza

Secondi

Pescatrice lardellata ripiena di provola su letto di patate croccanti

Sorbetto fragola e champagne

Maialino nero Casertano con salsa al miele e soya, nocciole di Giffoni e caponatina di verdure



Buffet sweet finger dessert and fruit

Tagliata di frutta di stagione

Bavarese allo champagne e pavè di lamponi, babà Napoletano, delizia a limone, crostatina con crema e frutta

Profitteroles al cioccolato, ricotta e pera, mousse ai tre cioccolati, foresta nera, bavarese al caffè vaniglia e cuore al caramello

Graffette calde e fontana di cioccolato

Torta augurale

Open bar

Falanghina ed Aglianico di Roccamonfina selezione TC

ALLESTIMENTO INCLUSO:

Angolo foto con back drop

Strutture galleggianti a tema in piscina

Strutture per composizioni al tavolo a scelta con fiori su campionatura wedding

Centrotavola per le sedute sotto al gazebo su campionatura della wedding

Due composizioni grandi all'ingresso

Tableau a scelta

Menù a tema sui tavoli

Cavalieri a tema

Allestimento nel garden su campionatura della wedding

Tavolo torta a tema con mezzo arco di palloncini

Scatola con volo dei palloncini ad elio (ingresso o al taglio torta)



Grazie per l' attenzione che ci avete riservato.