



B A J T A S A L E Ž

Aperitivo di benvenuto

Con i metodi classici della casa, Mediterraneo, Prosecco, succhi di frutta della casa e stuzzichini.

Antipasto a buffet, organizzato nel giardino esterno sul prato annesso al parco giochi

Verranno proposte specialità della casa, salumi di propria produzione, crudo del Carso 24 mesi, tartara di manzo, lardo con crostini, formaggi, polpettine della casa, polpettine di riso, verdure pastellate nonché il nostro prosciutto arrosto in abbraccio di pane, servito caldo, tagliato a vista con senape e cren

In sala

Tagliatella al uovo fatta in casa con crudo e rucola, servita nel cestin di frico (esempio)

Flan di radicchio su fonduta di Frant e prosciutto croccante (esempio)

Sorbetto ai fiori di Sambuco

Tagliata di collo su lettino di rucola con arancio e pomodorini con patate al forno (esempio)

Filetto di maiale in griglia di sale agli aromi del Carso, con tortino di verdure (esempio)

(Siamo a disposizione per modificare i piatti a seconda delle esigenze)

Il carrello del caffè, amari e grappe - viene organizzato un carrello con una selezione di grappe ed amari

Buffet di frutta servito nel giardino

Torta nuziale a carico degli sposi, taglio e servizio a nostra cura. Con la torta serviamo il Terrarozza, spumante metodo classico ottenuto da uve di Terrano lavorate in bianco

Nell'offerta includiamo anche il bere, i vini sono gli imbottigliati della linea Sommaco bianco e rosso, acque gassate e naturali, (1/2 l di vino e 1 litro di acqua a persona)

Siamo disponibili a personalizzare il menù secondo le Vs esigenze, con menù bambini, senza glutine, lattosio o carne, open bar serali, disponiamo anche della pista da ballo.

A richiesta organizziamo anche la cerimonia in loco.

Il nostro allestimento viene eseguito con tovagliato bianco di stoffa, eventuale personalizzazione dei tovaglioli e della location per una giornata indimenticabile.

Prezzo a Voi riservato: 90,00 € a persona (bambini e artisti 50 € cad.)