

Menù Sole

Aperitivo di benvenuto

Coppone Mimosa
Spremute assortite agli agrumi di Sorrento
Spumante brut
Il buffet rustico delle frivolezze
Sfogliatelle alle verdure tiepide
Tartine assortite con pane casereccio
Isola delle bruschette con pane ai cereali
Tortino di mais alla fonduta
Torte salate con erbe selvatiche e formaggio delle alpi
Quiches con uova biologiche e bacon
Le fritturine di verdura pastellate a vista
Gnocco fritto del piacentino
Mozzarella in carrozza monoporzione
Palline di pane al rosmarino
L'angolo del salumaio
Tigelle di pane pugliese con salumi della Brianza
Dadini di bologna servita nelle cocotte di legno

Al tavolo

Primi Piatti

Spighe di pasta fresca con pomodoro maturo e caciotta toscana
Risottino alle verdure saltate ai porri mantecato con gocce di rucola

Secondi Piatti

Cosciotto di maialino da latte caramellato croccante
Patate rosse al timo

Torta nuziale a scelta

Buffet dei Dolci

Torte di credenza fatte in casa assortite (pere e cioccolato, limone, mandorle, ricotta, mele)
Sorbetti agli agrumi di Sicilia
Pasticceria secca assortita e al burro

Caffè

il menù è comprensivo di tovaglia unica raso avorio (o eventuale colore a scelta)
coprisedia avorio
sottopiatto vetro tondo
vino spumante acqua a garanzia
torta a scelta da catalogo
posate sambonet
calici vino e tumbler acqua
personale qualificato di sala
chef professionisti
direttore di sala per tutto l'evento

La carne

*Culatello di Zibello steccato al crudo
In crosta di pasta brisèe
fondo ai porcini di sottobosco
Spadellata di verdure all'olio vergine*

Il dessert

*Semifreddo al mandarino
e arance
con fragole "calde" al Bracchetto*

La Torta...e

*Coppa spumante brut
e moscato*

Caffé, piccolo bar

Cantina

*Villanova è la più grande realtà nelle vere, dure e ghiaiose terre del Friuli. Ne ha tratto vini tipici e godibili
adatti per lunghi pasti selezionando uve e vitigni con cura e esperienza*

selezione doc e ultima millesimatura

bianco: Pinot Grigio Isonzo doc.

rosso: Cabernet Franc doc.

minerale gasata e naturale

*il menù è comprensivo di tovaglia liscia cotone colore a scelta sottopiatto vetro
posate acciaio bicchieri cristallo copriedia avorio*

Isole

Aperitivo

Beverage

Prosecco di Valdobbiadene brut
Cocktail Bellini, pesca
Rossini, fragola
Mimosa, arancia
Cocktail analcolico alla frutta
Succo di frutta: arancio, pompelmo e ananas

I caldi

(a passaggio)

Croccanti frittiture in tempura:
funghi, fiori di zucca, salvia, porri,
carote, zucchine, melanzane
Olive all'ascolana tradizionali
Mini arancini di riso con cuore di fior di latte
Mozzarelline alla costa d'oro

Appetizer

Tondo di pane alla borragine, mostarda di cremona e marmellata di prugna
Crostinino toscano con rosetta di lardo steccato alle erbe e frutti di sottobosco
Rollatina di crepe casereccia e frutto del mandorlo di Agrigento
Fiorellino di mousse al salmone di fiordo con uova nere e rosse di storione
Barchetta di bris e con punta d'asparago, salsa olandese e mimosa delicata
Goccia ai cinque cereali con mousse allo zafferano marchigiano, gheriglio di noce
Stella rossa con crema di uova di salmone selvaggio e gambero mediterraneo
Flan di verdure tricolore con crema d'acciuga e filetto di pomodorino del pendolo
Pane al cacao balinese con brie della Camargue e albicocca essiccata
Fior di pat  mantecato con mirtillo della Val Formazza e mirto di Sardegna
Tartelletta croccante di bris  con mousse di Praga e rosetta di capocollo silano
Rollata ai semi di papavero toscano con ribes rosso del Trentino

Antipasto

Isole scenografiche...

Isola del pane

Pane di Altamura cotto in forno a legna
Grissini all'acqua: al naturale, al peperoncino e sesamo

Terra

Salumi

Cascata di Prosciutto di Parma in bellavista
Salame rustico Campagnolo
Coppa piacentina
Speck di sauris del Tirolo
Finocchiona casereccia toscana
Lardo steccato alle erbe di montagna

Formaggi

Noci di Grana Padano
Pepite di Pecorino umbro
Selezione di caprini erborinati
Caciottine nostrane della Sila piccola
Primosale al peperoncino dolce di Soverato
Formaggio fresco al pepe nero

Il mare

Spiedini con gamberi del Mediterraneo e pomodorini ramati sardi
Insalata di moscardini e seppie con patate novelle e prezzemolo fresco
Insalata primavera con tonno siciliano, songino di primo taglio, mais e gamberetti

Verdura

Torte salate al formaggio nostrano e verdure dell'orto
Tavolozza di verdure ai carboni

Primi piatti

(due a scelta)

Terra

Risotto con fiori di zuccina, pistilli di zafferano marchigiano e fonduta di robiola di Roccaverano

Saccottino di pasta fresca con ricotta dolce artigianale e spinacetti di primo taglio stufati
Ravioli di magro con burro di centrifuga, salvia Divinorum e pioggia di semi di papavero toscano
Trofie al pesto leggero di basilico e valeriana con rucola fresca e pecorino dell'Ogliastro
Risotto carnaroli mantecato con lime, rosmarino di macchia mediterranea e olio ligure

Mare

Trofie artigianali con vongole, cozze, cannellini toscani e perle di basilico del Tigullio
Fusilli al profumo di mare con gamberetti e ciuffi di calamaretti del mediterraneo
Risotto con rana pescatrice e aneto selvatico mantecato all'olio di frantoio di prima spremitura
Garganelli all'uovo con passatina di ceci di Levante, rosmarino e filetti di persico croccante
Orecchiette di semola di grano duro con melanzane, spada siciliano, ricotta e menta fresca

Secondi piatti

(uno a scelta)

Carne

Medaglione di manzo con funghi di sottobosco e riduzione di Madeira. Indivia e radicchio scottati
Jigot di agnello aromatizzato con battuto di lardo ed erbe di pascolo. Verdure dell'orto saltate
Tagliata di scamone di manzo in crosta di senape di Digione e fior di sale con patate sabbiose
Coscia di tacchino jambonata con pancetta ed erbe con mandorle tostate e cavolfiore mornet
Scamoscino di vitello alla birra irlandese su letto di patate e zucchine bianche alla menta fresca

Pesce

Filetto di branzino al forno con scaglie di zucchine, filangé di pomodorini e olive Taggiasche con tortinotricolare (patate, spinaci e carote)
Suprême di salmone selvaggio al cedro di Calabria con pommes mascotte prezzemolate
Filetto d'orata al forno con olio aromatizzato alla maggiorana. Tortino spumoso di spinaci e carote
Trancio di persico pescato, olive nere del Tavoliere e pomodorini ramati con patate al naturale
Seppia farcita dei suoi tentacoli e pane aromatico alla Borrachine su ghiaia mediterranea.

Cinque Sensi Eventi - Show room Paderno Dugnano (MI) - Nuova apertura Lentate Sul Seveso (MI)

Tel / Fax +39 0299048466 **Cell 338 2830677 Matteo Longo**

e-mail info@cinquesensieventi.it web www.cinquesensieventi.it P. Iva 03013010131

Il pane a tavola

Bocconcini di grano tenero: al naturale, alle olive e con semi di papavero
Grissini: sesamo e papavero

Torta Nuziale

(a scelta)

Dessert

Gran buffet dei dolci...

Trofei di frutta fresca tagliata:
ananas, melone, anguria, kiwi, uva bianca e nera, pesche, albicocche, fragole
(Compatibilmente alla disponibilità stagionale)

Cubotti di torte di credenza:

cheese cake
ricotta e pinoli
limone
yogurt
crema e ananas
vaniglia e frutti di bosco

Vasi di bavarese: finger food

alle creme
alla frutta
caffè

il menù è comprensivo di tovaglia raso avorio

copriedia avorio

sottopiatto vetro tondo

vino spumante acqua a garanzia

torta a scelta da catalogo

posate sambonet

calici vino e tumbler acqua

personale qualificato di sala

chef professionisti

direttore di sala per tutto l'evento

VINI INCLUSI

Nome Vino	Tipo	Cantina	Regione	Anno
Barbera D'Asti	Rosso	Fermo Cantine Borgolame	Piemonte	2008
Bonarda Oltrepo' Pavese	Rosso	Vivace Ronchi Molini	Lombardia	2008
Cabernet	Rosso	Fermo Pirovano	Veneto	2008
Dolcetto Del Monferrato	Rosso	Fermo Cantine Borgolame	Piemonte	2008
Grignolino D.o.c.	Rosso	Fermo Cantine Borgolame	Piemonte	2008
Merlot	Rosso	Fermo Pirovano	Veneto	2008
Montepulciano d'Abruzzo	Rosso	Fermo Pirovano	Abruzzo	2008
Nero D'Avola	Rosso	Fermo Nobili di Trinacria	Sicilia	2008
Chardonnay	Bianco	Vivace Casa Coller	Veneto	2008
Inzolia	Bianco	Fermo Nobili di Trinacria	Sicilia	2008
Chardonnay	Bianco	Fermo Cantine Borgolame	Piemonte	2008
Cortese dell'alto Monferrato	Bianco	Vivace Cantine Borgolame	Piemonte	2008
Pinot grigio	Bianco	Fermo Pirovano	Veneto	2008
Pinot Nero Vinificato Bi	Bianco	Vivace Pirovano	Lombardia	2008
Taj Friulano	Bianco	Fermo Martellozzo	Friuli	2008
Soave	Bianco	Fermo Pirovano	Veneto	2008
Moscato	Bianco	Dolce Pirovano	Lombardia	2008
Prosecco di Conegliano	Bianco	Brut Coller	Veneto	2008