



Menù Terra

Percorso Gastronomico
con ampio spazio dedicato allo SHOW COOKING



Aperitivo di Benvenuto

Allestito nei Gazebo della Collina.
Aperto sin dall'arrivo dei primi ospiti.

LA BUVETTE

Prosecco DOC

Vino Bianco

Sangria

Cocktail Bellini - Cocktail Mimosa – Aperol Spritz – Campari Spritz – Hugo Spritz

Estratti di Frutta Ananas, Arancia Rossa di Sicilia, Ace, Melograno

Dispenser di Acqua Aromatizzata

Acqua Minerale Naturale e Leggermente effervescente

I CALDI DAL FORNO

Focacce Calde

Pinsa Spicchiata calda

Rustici Fantasia

Crostini al lardo di Colonnata

Pizzette di Pane al Pomodoro e Margherita

Isole degli Antipasti

Allestite con Buffet di Legno Naked

Il Vegetariano

Insalata di Farro alla Caprese
Cous Cous alle Verdure dell'Orto
Insalata di Quinoa con Feta, Pomodorini e Olive
Insalata di Arance, Finocchi e Cipolla Rossa
Insalata di Patate, Capperi e Olive di Gaeta

Il Salumiere

Con NORCINO CHE AFFETTA A VISTA
Tronchetto di Porchetta di Ariccina DOP
Prosciutto Amatriciano DOP alla Morsa
Spianata Piccante e Dolce
Lonzino Magro di Norcia
Finocchiona Toscana
Cubetti di Bologna
Corallina di Norcia

Il Forno a Legna

PER LA DEGUSTAZIONE ESPRESSA DI: Pane ,
Pinsa Prosciutto & Bufala
Pinsa Mortadella, Burrata & Pistacchi
, Focacce Pomodorini & Olive
Focacce al Rosmarino
, Crostini al Lardo di Colonnata
Cocchetti con Scamorza & Porcini

Il Casaro & la Bufala

Forma di Grana in Bellavista con Spiedini di Frutta
Treccione di Bufala al Taglio
Mozzarella di Bufala Affumicata
Ricottine Aromatizzate
Stracciatella su letto di Pomodorini e Basilico
Primo Sale di Bufala con Olive e Pachino Pecorino
al Fieno
Selezione di Formaggi Dolci, Piccanti ed Erborinati
Caciottina alle Vinacce
Miele e Confetture

La Zuppa Espresso

CON CROSTINI DI CASARECCIO

Zucca & Castagne
O
Ceci & Porcini

I Fritti al Cartoccio & La Griglia

ARROSTICINI DI OVINO
Verdure Pastellate
Crema Fritta
Pizzottelle con Pomodoro, Parmigiano e Basilico
Arancini di Riso Fantasia
Salvia pastellata
Olive Ascolane - Crocchette di Melanzane

Servito Al Tavolo

Giardino/Patio/Salone (da concordare)

2 PRIMI PREPARATI A VISTA A SCELTA TRA:

Risotto Zafferano e Carciofi - Risotto Radicchio e Taleggio
Risotto Radicchio e Speck - Risotto agli Asparagi - Risotto ai Funghi Porcini
Risotto Zucca, Taleggio e Speck Croccante – Risotto Pere e Gorgonzola
Trofie zucchine, Fiori di Zucca e Pancetta Croccante
Strozzapreti Guanciale Croccante e Porcini
Strozzapreti crema di Zucchine, Speck e Provola
Paccheri Asparagi, Salsiccia e Bufala Affumicata
Paccheri Zucca, Guanciale Croccante e Fonduta di Pecorino
Raviolini di carne alla Gricia Tartufata – Chicche di Patate Ragù Bianco e Carciofi Croccanti
Ravioli di Burrata con Punte di Asparagi o Pachino Confit, Basilico e Pinoli Tostati
Triangoli di Ricotta al Limone in salsa di noci

1 SECONDO IMPIATTATO A SCELTA TRA:

Millefoglie di Vitella con Nido di Verdure Croccanti
Filetto di Maialino Lardellato con riduzione al Morellino di Scansano e Fagiolini alla Menta
Filetto di Maialino in Crosta di Pistacchi, champignon alle erbe e verdure Grigliate
Reale di Vitello Cremolato ai Funghi e Chips di Patate
Brasato al Vino Rosso con purea di zucca e Cicorietta Glassata
Tasca di Vitella Farcita di Prosciutto e Mozzarella con Funghi di Bosco
Punta di Petto di Vitella alla Fornara con Patate al Rosmarino e Scarola Saltata
Filetto di Manzo alla Rossini con Bouquet di Asparagi al Bacon

Vino Bianco & Vino Rosso - Bevande Torta

Wedding a Piani

Millefoglie – Charlotte – Mimosa – Delizia al Limone – Torta alla Frutta – Foresta Nera

Brindisi

Spumante BERLUCCHI - Moscato d'Asti - Brachetto

Buffet del Pasticcere nel Giardino

Sbriciolata alle Fragole, Bavarese al Cioccolato, Profiterole al Cioccolato Bianco e Nero,
Mousse al Cioccolato, Tiramisù, Alzata di Mignon, Torta alle Fragoline di Bosco,
Torta Ricotta e Visciole, Torta Sacher

Tagliata di Frutta in Bellavista

Caffè & Open bar

€ 100 + iva 10%

New Green Hill di Bonanni S.R.L.s P. IVA 13327831007 Via della Bufalotta 663

00139 Tel. 0687133902 Sito www.nghricevimenti.it Email

info@nghricevimenti.it

COMPRESO

100% DI SEDUTE & TAVOLINI PER ZONA APERITIVO/ANTIPASTO
TAVOLI TONDI E SEDUTE MOD CHIAVARINA BIANCA/TORTORA PER PRANZO/CENA SERVITO

Tovagliato da Cerimonia COLORE DA DEFINIRE TRA LE TIPOLOGIE A DISPOSIZIONE

Tavoli Buffet LEGNO NAKED

Ombrelloni & Gazebi

Stampa Menù personalizzata

Mise en Place completa

Prova menù sposi

Menù per celiaci, intolleranti, vegani, vegetariani

Torta Nuziale a Piani

EXTRA

Musica

Tableau e Cavalieri

Centrotavola Floreali

Mise en Place non standard

Allestimenti a Tema

Fuochi o Fontane Pirotecniche

Confettata

Animazione e baby sitting

Barman da € 600

Allestimento COUNTRY CHIC CON TAVOLI IMPERIALI NAKED, BALLE DI FIENO, BOTTI LEGNO,

ECC € 800

Angolo Rhum, Cioccolata e Sigari € 400 (x 50 persone)

Angolo del Pasticcere a Vista € 7 pp

Angolo della TRADIZIONE ROMANA € 8 pp

New Green Hill di Bonanni S.R.L.s P. IVA 13327831007 Via della Bufalotta 663

00139 Tel. 0687133902 Sito www.nghricevimenti.it Email

info@nghricevimenti.it