



Menù Girasole

Gran Aperitivo del Molino a buffet

(come da dettaglio)

Grigliatine di carne

Servito al tavolo

Sformatino di zucchine e carote con fonduta del Mottarone

Riso Carnaroli Traminer e lime

Chicche di patate al burro nocciola su vellutata di melanzane violette e timo

Sorbetto al limone

Rosette di vitello all'Armagnac

con patate al forno

Torta Nuziale

Buffet di dolci

Acqua minerale

Caffè

Barbera Piemonte, Nebbiolo, Vespolina

Cortese, Chardonnay, Erbaluce

Prosecco Valdobbiadene

Moscato Piemonte

A disposizione grappe e amari



Menù Girasole

Dettagli aperitivo e isole antipasti

L'aperitivo di benvenuto

Prosecco Valdobbiadene

Aperol Spritz

Hugo

Sangria

Analcolici e succhi di frutta

Acqua minerale gasata e naturale

Gran buffet di aperitivi a isole

Isola salumi rustici

Taglieri di salumi:

Speck del Trentino

Salame felino

Coppa

Pancetta lardellata

Prosciutto crudo al taglio

Isola formaggi

Scaglie di grana in forma

Selezione formaggi delle nostre valli:

Toma del Mottarone

Castelrosso

Maccagno

Sbirro

con confetture in abbinamento

Segue.....

Isola del pane

Pane rustico con lievito madre

Pane alle noci, alle olive e al sesamo

Grissini artigianali

Focacce

Isola dei frittini

Verdure in tempura

Anelli di cipolla

Olive ascolane

Polpette di melanzane

Alici butterfly

Chips di patate con lardo e miele

Isola ortolana

Crudit  di verdure al bicchiere

Frittatine ai profumi dell'orto

Miniquiche

Isola delle stuzzicherie e finger food

Pizzette e sfogliatine

Fantasie di finger food:

Fagottini di bresaola con caprino

Mousse di ricotta

Mini caprese

Tonno e salmone affumicati

Spada marinato

Terrina di piovra con emulsione al basilico

Petto d'anatra su pan brioche all'arancia

Piccola capponata alla mentuccia

Vitello tonnato

Carpaccio di manzo

