



IL VOSTRO MENU MATRIMONIO

Gran Buffet Del Principe

Angolo Del Casaro: Cascata di Prosciutto di Parma, forma di parmigiano, friggitoria dello chef,
ciliegine di bufala, tartine miste, verdure grigliate, stuzzicheria varie.

Angolo del Pescatore: Seppioline fritte , ostriche, cozze gratinate, calamaretti e gamberetti in cono
napoletano, zeppoline di alghe fritte al momento

Angolo aperitivo: Bibite, prosecco, acqua, cocktail misti alla frutta alcolici e analcolici

Antipasto Marinaro

Conchiglietta con insalata di polpo e seppie, salmone, alici marinate, gamberone con salsa marinara, tartine
di pesce ghiaccio

Primi Piatti

Paccheri di Gragnano con pescatrice, vongole e pomodorino del Vesuvio

Ravioli con ricotta e funghi porcini dei Monti Picentini

Secondi Piatti

Noce Di Vitello in salsa bruna con patate duchesse

Sorbetto alla mela verde



Filetto di orata ai fiori di zucca con

insalatina mista

Vino Rosso, Bianco, Bibite, Acqua

Torta nuziale - (non inclusa)

Buffet di dolci e frutta di stagione con coreografie del nostro chef.

Il menù bambini è così composto:

pennette o gnocchetti alla sorrentina, cotoletta e patatine fritte

Omaggi: suite matrimoniale per la sera del matrimonio, colazione e pranzo del giorno dopo

mago professionista per intrattenimento bambini

centrotavoli floreali e tappeto blu all'arrivo degli sposi

assaggio menù per 4 persone

cena o pranzo per il primo anniversario di matrimonio

sorpresa per gli sposi durante il buffet finale.