

## MENU' DAMA DI CORTE

Proposta 2021-2022

### **Buffet di Aperitivi e Antipasti**

#### **Aperitivi**

Malvasia Secca

Succhi di frutta

Acqua minerale naturale e frizzante

#### **Il nostro territorio**

Prosciutto di Parma, Pancetta, Coppa piacentina, Salame di Felino,  
Mortadella, torta frita e focaccia

#### **Isola formaggi**

Parmigiano Reggiano da taglio e stagionato a scagliette

Caciotte di latte Vaccino fresche e stagionate

Formaggi di latte misto freschi e stagionati

Mieli e confetture in agrodolce

#### **Isola Vegetariana**

Polentine fritte al gorgonzola

Crostoni ai funghi porcini e prezzemolo

Spiedini di pomodorini caramellate al timo e mozzarella

Tartine alle verdure saltate all'olio EVO

Frittatina alle cipolla di tropea glassate con aceto balsamico di Modena

Pinzimonio variegato

MENU' DAMA DI CORTE

Il Menù Servito

2 Primi piatti a scelta fra i seguenti:

Ravioli con ripieno di melanzane, ricotta salata e pomodori, su specchio di pesto  
Tortelloni di ricotta e spinaci profumati al burro e salvia  
Risotto ai funghi porcini  
Tagliatelle Giuseppe Verdi (culatello e asparagi)  
Tortelli di patate e funghi porcini  
Risotto al Castel Magno con scalogno brasato e salsa ai lamponi  
Gnocchi di patate rosa con gorgonzola dolce e zucchine a bastoncino  
Chicche della nonna con salsa al pomodoro e Parmigiano reggiano  
Gnocchetti di patate con mirepoix di verdure croccanti in crema di piselli

1 Secondo piatto a scelta fra i seguenti:

Petto d'anatra glassato al miele con spuma di formaggio di capra e germogli di soia  
Pancia di maiale alle erbe aromatiche con mele caramellate e fragole  
Filetto di manzo profumato al timo con insalatina estiva  
Guancialino in umido ai funghi porcini con polenta fresca  
Cime di vitello ripiena con salsa al vino rosso dei colli piacentini con patate al forno  
La Rosa di Parma (filetto di manzo con prosciutto di Parma e formaggio parmigiano reggiano)

Torta Nuziale fornita dalla pasticceria scelta dagli sposi  
accompagnata da Malvasia Dolce Cantina "Il Casello"

Buffet di Frutta di Stagione carpacciata

Caffè

Selezione grappe e liquori

Vini di Bottiglia

Bianco: Ortrugo Cantina "Il Casello"

Rosso: Gutturnio Frizzante Cantina "Il Casello"

Acqua minerale Naturale e Frizzante

Costo a persona € 115,00 (affitto degli spazi incluso – iva esclusa)

Bambini: 0-3 anni riduzione del 70%  
4-7 anni riduzione del 50%  
8-12 anni riduzione del 30%

**Il prezzo "Dama di corte" non è soggetto alle promozioni in corso**

Il prezzo indicato comprende:

- \* Il servizio della cucina è interno, con il nostro Chef che si occuperà della preparazione del menù desiderato.
- \* Il servizio di Wedding planner che accompagnerà passo dopo passo gli sposi alla realizzazione del loro ricevimento all'interno del Castello.
- \* Affitto degli spazi compreso nel prezzo del menù scelto.
- \* Gli ambienti interni ed esterni del Castello di Vigoleno a disposizione per il servizio fotografico.
- \* Tavoli d'appoggio con tovagliato e sedie con sopri sedia per circa un 70 – 80% degli ospiti durante i Buffet degli aperitivi nella corte e nella terrazza del Castello.
- \* Lo svolgimento del Buffet in caso di maltempo all'interno nel Piano Terra del Castello.
- \* Il tovagliato, la mise en place completa da banchetto e le sedie.
- \* Servizio impiattato delle pietanze e ripasso ad ogni portata.
- \* La possibilità di apportare modifiche ai menù proposti.
- \* E' possibile creare menù ad hoc per soddisfare problemi di intolleranze e allergie, oltre che proporre piatti alternativi per i vegetariani e vegani.
- \* La prova menù gratuita solo per gli sposi successivamente alla conferma del ricevimento.
- \* Il responsabile di sala che vi seguirà durante tutto il ricevimento assicurando il perfetto svolgimento del servizio.
- \* Parcheggio gratuito con 300 posti auto adiacente alla struttura.