

MENU' CONTI SCOTTI

Proposta 2020

Buffet di Aperitivi e Antipasti

Aperitivi

Spumante Brut
Cocktail Analcoolico
Succhi di frutta
Acqua minerale naturale e frizzante

Spuntini

Crostoni con salame e carciofino sott'olio
Crostoni con peperoni e gorgonzola
Crostini con salsiccia e stracchino
Tigelle variegata

Golosità

Quadrucchi di pizze farcite
Carpaccio di Manzo con scaglie di formaggio Parmigiano su letto di rucola
Bresaola con Scaglie di Pecorino Dolce stagionato
Focacce imbottite, mini club sandwich, mini burger farciti

Il nostro territorio

Parmigiano Reggiano da taglio e stagionato a scagliette
Prosciutto di Parma, Pancetta, Coppa piacentina, Salame di Felino
Caciotte di latte Vaccino e misto

Gli Scottadito

Torta frita
Olive all'Ascolana
Crocchette di patate filanti
Pomodori verdi fritti
Bocconcini di pollo fritti
Funghi croccanti
Conetti di popcorn aromatizzati
Arancini di riso
Involtini primavera
Tempura di gamberi in conetti
Barchette di calamaretti
Panzerotti farciti

Finger food

Bicchierino di verdure con zenzero
Mini crumble di verdure e yogurt
Tartare di salmone con erba cipollina e limone
Insalatina di polpo e patate
Girelle di zucchine o carote con cremoso
Riso venere spadellato con verdure
Tartarina di pomodori e burrata con noci
Bicchierino di tartare di granchio e guacamole

MENU' CONTI SCOTTI

Il Menù Servito

Primi piatti

Ravioli di triglia e fragole

Strozzapreti con stracchino, pepe e pancetta croccante

Secondo piatto

Branzino su crema di finocchi e vongole veraci

Filetto di manzo profumato al timo su pavè di patate gratinate con insalatina estiva

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

Buffet di Frutta di Stagione carpacciata

Pasticcini mignonne

Mousse variegata

Caffè

Selezione grappe e liquori

Vini di Bottiglia

Bianco: Ortrugo Cantina "Il Casello"

Rosso: Gutturnio Frizzante Cantina "Il Casello"

Rosso: Gutturnio Superiore Cantina "Il Casello"

Acqua minerale Naturale e Frizzante

Costo a persona € 155,00 (affitto degli spazi incluso)

Prezzo valido fino 31 marzo 2020

Bambini: 0-3 anni riduzione del 70%

4-7 anni riduzione del 50%

8-12 anni riduzione del 30%

Tutti i prezzi indicati includono l'IVA al 10%

Il prezzo Conti Scotti 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 copri 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.