

## MENU' GINEVRA

Proposta 2020 – Primavera/Estate

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

#### **Aperitivi**

Malvasia Secca

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 variegate

#### **Golosità**

Quadrucci di pizze farcite

Carpaccio di Manzo con scaglie di formaggio Parmigiano su letto di rucola

Bresaola con Scaglie di Pecorino Dolce stagionato

Focacce imbottite

#### **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

#### **Finger Food**

Bicchierino di verdure con zenzero

Mini crumble di verdure e yogurt

Girelle di zucchine o carote con cremoso

Riso venere spadellato con verdure

Tartarina di pomodori e burrata con noci

## MENU' GINEVRA

### Il Menù Servito

#### Primi piatti

Ravioli al radicchio con zabaione mandorle e pepe rosa

Risotto con funghi porcini e zafferano

#### Secondo piatto

Trancetto di filetto di manzo profumato al rosmarino con cubettatura di patate al forno

Mini cestino con caponatina di verdure estive

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

Buffet di Frutta di Stagione carpacciata  
Pasticcini

Caffè

Selezione grappe e liquori

#### Vini di Bottiglia

Bianco: Ortrugo Cantina "Il Casello"

Rosso: Gutturnio Frizzante Cantina "Il Casello"

Gutturnio Superiore Cantina "Il Casello"

Acqua minerale Naturale e Frizzante

Costo a persona € 125,00 (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 del Menù Ginevra 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.