

APERITIVO

Cocktail Aperol Spritz allo shaker
 Cocktail analcolico Old Florida, Cocktail Mimosa
 Succo d'arancia e succo d'ananas
 Spumante Brut, Minerali e Naturali

FINGER FOOD

Canapè tostato con spuma di prosciutto cotto e mascarpone
 Bisquit con spuma di tonno e rucchetta
 Bisquit con crema di gorgonzola e noci
 Tartine con salsa tartara e salmone affumicato da noi
 Tartine con pesce spada affumicato e maionese
 Pizzette alle olive verdi e ai wurstel e sfoglie salate
 Bruschette mediterranee al pomodoro fresco e basilico
 Barchette di indivia belga allo stracchino
 Bufaline all'olio extravergine di oliva e origano fresco
 Formaggio di grana e noci di Sorrento
 Formagella semi-stagionata della Val Cavallina
 Coni croccanti con spuma di formaggio alle erbe di campo

IN TAVOLA

Salumi misti all'italiana con savarin di polenta e loanghina arrostita
 Insalata di mare tiepida ai profumi mediterranei

Risotto mantecato ai fiori di zucchine e taleggio di Malga
 Quadrucci di mare con salsa pachino, olive taggiasche e pesto di basilico ligure

Trancio di cernia al forno con tagliatelle di verdure al salmoriglio di agrumi

Sorbetto al mandarino

Filet mignon di maiale cotto lentamente con tortino di patate al latte e trifolata di porcini

DOLCEZZE A BUFFET

Fantasia di frutta fresca
 Zuppetta di fragole all'elisir di vino raboso
 Mousse ai lamponi
 Spuma al cioccolato bianco con gelatina al mandarino
 Tiramisù in trasparenza
 Crostatine alla frutta
 Bignè alle creme
 Sfogliatine dolci
 Torta nuziale

MENU BAMBINI

dai 2 anni in su (senza limiti di età)

Il prosciutto cotto e il prosciutto crudo
 Pennette saltate al pomodoro e basilico
 La cotoletta di carne bianca alla milanese con patatine

Scelta di dessert al cucchiaino

Piramide al cioccolato: *mousse al cioccolato con cuore al gianduia su biscotto al cioccolato*
 Crema catalana: *crema cotta ricoperta di zucchero di canna caramellato*
 Tiramisù: *crema al mascarpone su biscotti imbevuti al caffè*
 Coppa mascarpone e lamponi: *gelato in coppa con crema al mascarpone con lamponi e granella di pistacchio*
 Coppa ai 3 cioccolati: *coppa con crema ai 3 cioccolati*

Scelta di torte per ricorrenze

Chantilly con crema arricchita da gocce di cioccolato o frutti di bosco
 Meringata arricchita da gocce di cioccolato o frutti di bosco
 Crostata di frutta fresca
 Mimosa Pan di Spagna e crema pasticciera presentata a cubetti gialli o in alternativa bianchi eleganti
**** Alla prenotazione indicare la scritta desiderata sulla torta**

Tutte le nostre offerte includono:

- * Disponibilità della sala ristorante
- pranzo: dalle ore 12:00 alle ore 19:00
- cena: dalle ore 19:00 alle ore 01:00
- * Tavoli rotondi e sedie rivestite a richiesta
- * Preparazione della tavola con tovaglie e tovaglioli in stoffa, piatti in porcellana bianca, bicchieri di vetro, posate acciaio inox
- * Stampa del menu personalizzata
- * Decorazione floreale per tavolo sposi e tavolo ospiti
- * Pane e grissini
- * Bevande a volontà dalla nostra cantina
- * Caffè e correzioni

Menu NR.1 €. 60,00

Menu NR.2 €. 60,00

Menu NR.3 €. 60,00

Menu Bambini €. 30,00

APERITIVO

Cocktail Aperol Spritz allo shaker, Spumante Brut
 Cocktail analcolico Old Florida, Cocktail Mimosa
 Succo d'arancia e succo d'ananas, Minerali e naturali

FINGER FOOD

Canapè tostato con spuma di prosciutto cotto e mascarpone
 Bisquit con spuma di tonno e rucchetta, e con crema di gorgonzola e noci
 Tartine con salsa tartara e salmone affumicato da noi
 Tartine con pesce spada affumicato e maionese
 Pizzette alle olive verdi e ai wurstel e sfoglie salate
 Bruschette mediterranee al pomodoro fresco e basilico
 Barchette di indivia belga allo stracchino
 Bufaline all'olio extravergine di oliva e origano fresco
 Formaggio di grana e noci di Sorrento
 Formagella semi-stagionata della Val Cavallina
 Coni croccanti con spuma di formaggio alle erbe di campo
 Olive ripiene all'ascolana, verdure in tempura
 Spiedini di cozze in pane aromatico
 Bocconcini di pesce dorati, Polpettine di melanzane e Asiago
 Crocchette di patate e speck affumicato

IN TAVOLA

Tagliere ittico: carpaccio di pesce spada, tonno rosso, salmone e seppia, leggermente affumicati, con insalata di agrumi di Sicilia e misticanze

Risotto carnaroli ai funghi porcini e toma piemontese
 Maccheroncelli con giardinetto di ortaggi, olivelle liguri e pomodoro secco
 Fusilli neri con ragout di gamberi e zucchine

Braciola di spada alla griglia con patate e insalatina novella

Sorbetti al limone, mela verde, arancia e Campari

Scamoncino di vitello cotto al latte con zucchine alla menta

DOLCEZZE A BUFFET

Fantasia di frutta fresca
 Zuppetta di fragole all'elisir di vino raboso
 Mousse ai lamponi, Bignè alle creme
 Spuma al cioccolato bianco con gelatina al mandarino
 Tiramisù in trasparenza
 Crostatine alla frutta e Sfogliatine dolci
 Torta nuziale

APERITIVO

Cocktail Aperol Spritz allo shaker
 Cocktail analcolico Old Florida, Cocktail Mimosa
 Succo d'arancia e succo d'ananas
 Spumante Brut
 Minerali e Naturali

FINGER FOOD

Canapè tostato con spuma di prosciutto cotto e mascarpone
 Bisquit con spuma di tonno e ruchetta
 Bisquit con crema di gorgonzola e noci
 Tartine con salsa tartara e salmone affumicato da noi
 Tartine con pesce spada affumicato e maionese
 Pizzette alle olive verdi e ai wurstel e sfoglie salate
 Bruschette mediterranee al pomodoro fresco e basilico
 Barchette di indivia belga allo stracchino
 Bufaline all'olio extravergine di oliva e origano fresco
 Formaggio di grana e noci di Sorrento
 Formagella semi-stagionata della Val Cavallina
 Coni croccanti con spuma di formaggio alle erbe di campo
 Olive ripiene all'ascolana e Verdure in tempura
 Spiedini di cozze in pane aromatico
 Bocconcini di pesce dorati
 Crocchette di patate e speck affumicato
 Polpettine di melanzane e Asiago

BUFFET DI ANTIPASTI

Salmone affumicato da noi con agrumi canditi e finocchietto
 Pesce spada con zucchine marinate e gelatina di pomodori
 Bouillon di gamberi e carpaccio di ananas
 Polenta macinata a pietra con: fragoline di mare,
 bicchiere di baccalà, loanghina e funghi

Il salame contadino, la pancetta nostrana,
 la finocchiona toscana, il lardo di Colonnata

La soppressata di cinta senese

La mocetta d'asino d'Arnad

Il salame di cinghiale al coltello, il prosciutto di cervo

Focaccia calda all'olio extravergine e rosmarino
 fresco, gnocco ritto, sfilatini, grissini e bibanesi al kamut

IN TAVOLA

Risotto carnaroli al nero di seppia, code di mazzancolle
 Cavatelli ai frutti di mare

Sorbetti al limone, mela verde, arancia e Campari

Treccia di branzino con ratatouille di ortaggi, crema di
 pomodoro e olio al basilico
Verdure tornite al burro

in alternativa

Medaglione di manzo al lardellino con spuma di patate e
 funghi trifolati
Patate novelle agli aromi

DOLCEZZE A BUFFET

Fantasia di frutta fresca
 Zuppetta di fragole all'elisir di vino raboso
 Mousse ai lamponi
 Spuma al cioccolato bianco satin con gelatina al mandarino
 Tiramisù in trasparenza
 Crostatine alla frutta
 Bignè alle creme
 Sfogliatine dolci

Torta nuziale

Siamo a Vostra disposizione per chiarimenti o modifiche
 ai menu proposti per organizzare e personalizzare
 secondo le Vostre esigenze il Vostro matrimonio.
 In attesa di poterLa presto servire..
 Cordialità.

Via Marconi, 22 24031 Almenno S. Salvatore (BG)

Tel: 035-640331 Fax: 035-0271468

Cell: 340-1613921

e-mail: info@osteriadiwiamarconi.com

www.osteriadiwiamarconi.com

MENU NOZZE

con buffet

2015

OSTERIA
 DI VIA
MARCONI
 RISTORANTE & PIZZERIA