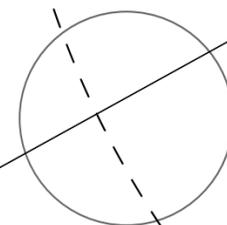




Villa Sofia Sirtori

Menù Matrimonio



BOUVETTE

Succhi di frutta

Cuvée Bacio della Lune Blanc de Blanc

Aperol Spritz

Analcolici alla frutta

Acque aromatizzate

Acqua minerale naturale e gasata





FINGER

Insalatina di pollo con julienne di verdure,
pomodori secchi, olive nere, erba cipollina

Cous Cous alle verdure

Gamberetti, Patate a dadini e salsa fraiche

Pinzimonio

APERITIVO

Mini Croissant farciti con salmone e salumi

Assortimento mini panzerotti

Polpette alle melanzane

Piccoli club sandwich rivisitati



ISOLA DEI SALUMI

Prosciutto Crudo Marco d'Oggiono

Salame di coscia brianzolo

Coppa IGP

Tutto accompagnato da dadini di pizza croccante e focaccine

ISOLA DEI FORMAGGI

Caprino fresco, stagionato

Taleggio della Valsassina

Assortimento di Pecorino

Tutto accompagnato da frutta di stagione, pane, miele e marmellate

A TAVOLA

DUE PRIMI PIATTI A SCELTA

I risotti:

Riso Carnaroli con zafferano e luganega

Riso Carnaroli con burro mantecato agli aromi, caprino fresco, cannella, e miele al peperoncino

Riso Carnaroli con gamberi e gocce di pistacchio

Riso Carnaroli al basilico, gocce di peperone arrostito e crumble al parmigiano



A TAVOLA

DUE PRIMI PIATTI A SCELTA

Le paste:

Calamarata di pasta fresca con ragù di crostacei

Paccheri con carbonara di mare, olive e polvere di limone

Tortelloni su crema di zucchine gocce di Casera, il fiore farcito e polvere di olive riviera

Orecchiette con pomodoro pendolino, stracciatella e gocce di basilico



A TAVOLA

SECONDO PIATTO A SCELTA

Filetto di maialino bordato al bacon su tortino di patate e rosette fogliari di papavero selvatico

Spalletta di vitello su pappa al pomodoro e piccoli rosti di patate

Guancia di maialino su schiacciata di patate al timo e suoi ortaggi in cottura

Orata al forno su letto di patate





MENU BIMBI

Aperitivo a buffet

Lasagnetta al ragù oppure Pasta al pomodoro
Cotoletta di pollo alla milanese con patate al forno

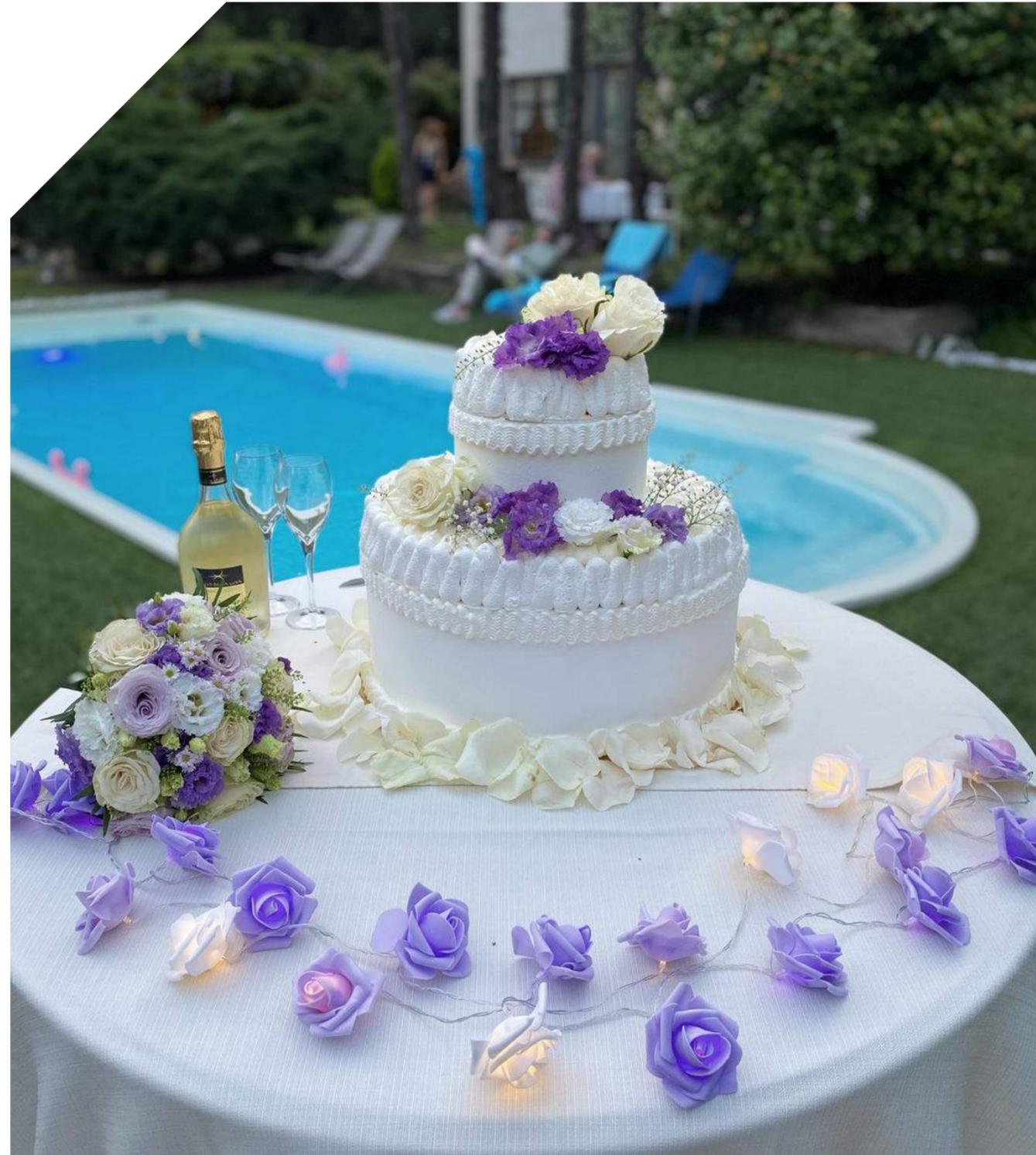
€ 40,00 cad. + IVA 10%

TORTA NUZIALE

A scelta fra le nostre proposte

A piano unico,
a più piani,
spatolata con panna,
naked,
red velvet,
ecc.

QUOTAZIONE A PARTE
PER WEDDING CAKE
IN PASTA DI ZUCCHERO





BUFFET DI DOLCI

Dolcetti al bicchiere:

mini bavarese

panna cotta

tiramisù

cremine di pistacchio

cremine ai frutti di bosco

Teatro di pasticcini

Mini Donuts

Assortimento di biscottini al burro

Frutta fresca di stagione



CAFFETTERIA

Caffè espresso
Grappe e Digestivi

VINI

Extra Dry
spumante dolce
Vino bianco
Vino rosso
selezionati dalla nostra cantina



Il menù è indicativo e può variare a seconda delle vostre esigenze

*la diminuzione del numero di adulti garantiti
comporta una revisione del prezzo

*Lo staff paga il 50% in meno del menu adulti

VALORIZZAZIONE ECONOMICA

NUMERO OSPITI ADULTI	PREZZO
70	€95,00 cad. +iva 10%
60	€100,00 cad. +iva 10%
50	€105,00 cad. +iva 10%
40	€110,00 cad. +iva 10%

LA QUOTAZIONE COMPRENDE:

scelta del colore del tovagliato;

Sedie;

Sedute per la parte buffet con tavoli
d'appoggio tovagliati per il 30% degli
ospiti;

Menù speciali per intolleranti / allergie;

EXTRA TIME €200,00 + IVA 22%

PERSONALE DI SERVIZIO:

Un cameriere professionista

ogni 15 ospiti;

Uno Chef di cucina;

Un Generico

MASSIMO 7 ORE DI SERVIZIO



ISOLE EXTRA

Isola dei fritti: verdure in tempura, olive all'ascolana, frittelline alla pizzaiola, nuggets per i più piccini

€5,00 cad+ iva 10%



ISOLE EXTRA

Isola Barbeque in show cooking:
arrosticini, spiedini di maiale, salsiccia,
verdure grigliate

€8,00 cad +iva 10%



ISOLE EXTRA

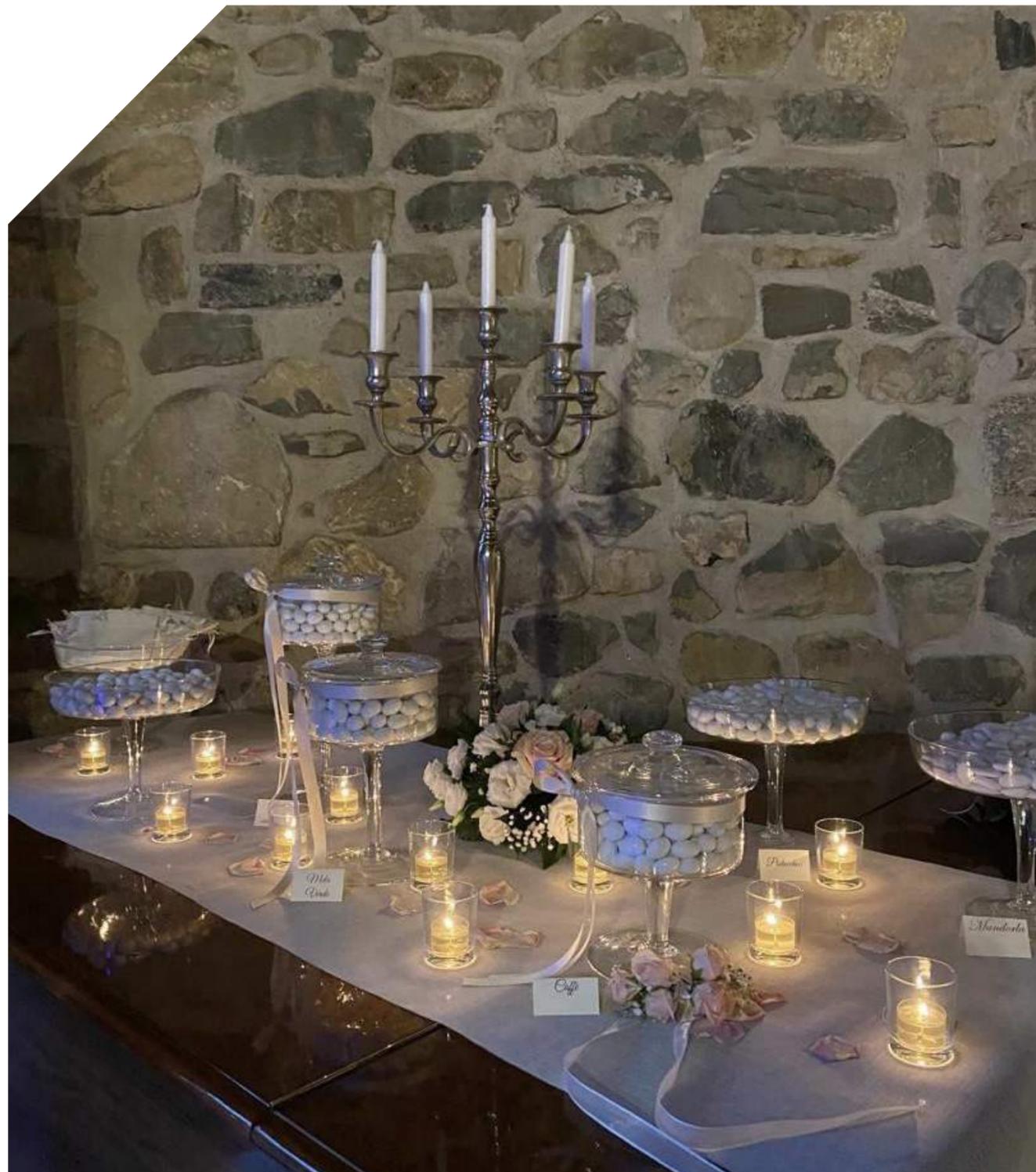
Isola Fontana di Cioccolato: con cubotti
di frutta fresca e marshmallow

€6,00 cad + iva 10%

ISOLE EXTRA

CONFETTATA:
1 kg ogni 10 pax
Gusti a vostra scelta

€3,50 cad+ iva 10%



Extra
OPEN BAR
di 2 ore

Gin tonic / Gin lemon

Vodka Lemon / Vodka Tonic / Vodka Redbull

Coca Rum / Coca Malibu

4 Bianchi con fragola e Maracuja

Sex on the beach

Jager & Redbull

Mojito

Hugo

€650,00 +iva 22%

