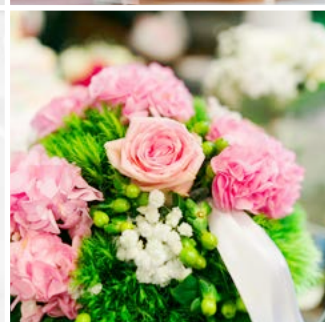
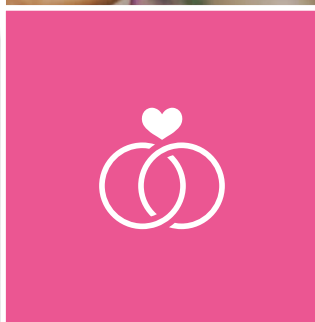


Langhi

WEDDING



MENU WEDDING

primo menu

IL PRIMO MENU

Il primo menu proposto rientra nel solco della migliore tradizione italiana. Si parte con un semplice, ma mai banale, aperitivo di benvenuto, dopo il quale gli ospiti vengono fatti accomodare al loro tavolo dove degusteranno otto portate, compresa la torta, che sarà servita loro sempre al tavolo.



L'APERITIVO A BUFFET

L'ISOLA DEI FINGER FREDDI

- Biscuit con spuma di tonno e ruchetta
- Biscuit con crema di zola e noci
- Tartine con salmone affumicato da noi e mascarpone
- Tartine con mousse di pesce spada e crema di lattuga
- Canapè con tartare di tonno affumicato, maionese all'arancia e zenzero candito
- Canapè con spuma allo yogurt, cetriolo e gamberi
- Bruschette con concassè di pomodori freschi, olive nere e capperi
- Bruschette con tonno, zucchine e menta alla Escabeche
- Royale alle verdure arrostate e Fontina Valdostana
- Stick ai semi di sesamo dorati e papavero nero

L'ISOLA DEI FINGER CALDI

- Olive ripiene all'Ascolana
- Verdure in pastella croccante
- Crocchette di patate e speck affumicato
- Polpette di melanzane e Asiago
- Ciliegine di riso allo zafferano
- Panzerotti gustosi alla pizzaiola



AL TAVOLO

La composizione del menu è personalizzabile. Per ciascuna delle portate previste dal menu, infatti, è possibile scegliere tra numerose ricette alternative equivalenti. A titolo di esempio troviamo qui di seguito solo alcune ricette tra le tante proposte.

L'ANTIPASTO DI TERRA O DI MARE

- Flan di radicchio rosso e taleggio con crema ai porri
oppure
- Crema di piselli, code di mazzancolle arrostate e olio al tartufo nero

IL PRIMO DI TERRA

- Risotto Carnaroli mantecato al Curtefranca rosso, tagliolini di verdure e mirtilli



“Fornelli accesi e mani esperte: ecco come nascono i piatti che delizieranno gli ospiti del tuo banchetto nuziale.”

IL PRIMO DI MARE

- Paglia e fieno con polpa di granchio, astice e bisque agli scampi

IL SECONDO DI MARE

- Filetto di branzino e frutti secchi tostati con ratatouille di ortaggi freschi

IL BUFFET DEI SORBETTI

- Sorbetto al limone, alla mela verde, all'arancia e Campari

IL SECONDO DI TERRA

- Cosciotto di vitello alle erbe con tortino di patate e batonette di zucchine

IL DOLCE

- Bavarese ai tre cioccolati con zuppetta di fragole



LA WEDDING CAKE

IL CAFFÈ ESPRESSO 100% ARABICA CON CORREZIONI

***IL BEVERAGE:** Acqua minerale naturale e frizzante Tavina, vino bianco e rosso di nostra selezione, brindisi con Spumante Brut e Moscato dolce*

*Passione e professionalità per i tuoi eventi speciali.
Longhi, dal 1982, offre soluzioni personalizzate per privati
ed aziende che cercano qualità e cura in ogni dettaglio.*



WEDDING



FOR BUSINESS



TAKE AWAY



Longhi

BANQUETING

Via Bergamo, 28 | 24060 S. Paolo d'Argon (Bg)
t. 035 958966 | info@longhibanqueting.it
www.longhi.srl