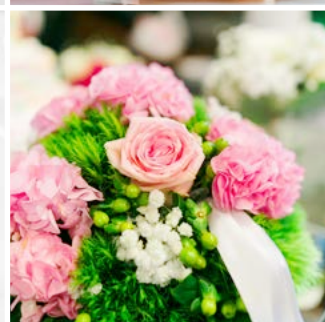
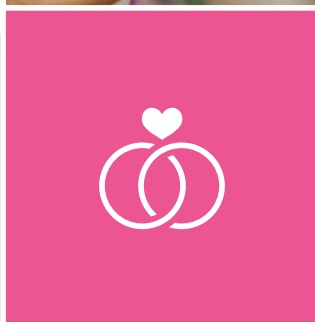


Longhi

WEDDING

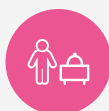


MENU WEDDING

secondo menu

IL SECONDO MENU

La seconda proposta di menu arricchisce il momento dell'aperitivo inserendo la scenografica isola di salumi affettati alla Berkel, accompagnata dal cesto del pane. Fanno seguito sette portate, compresa la torta che viene servita al tavolo.



L'APERITIVO A BUFFET

ALLA BERKEL

- Salame "contadino"
- Salame di Felino
- Pancetta steccata
- Speck dell'Alto Adige
- Mortadella ai pistacchi
- Coppa stagionata
- Black Angus affumicato
- Finocchiata di Montalcino
- Spicchio di Grana Padano
- Formaggella semistagionata di Tremosine
- Pecorino sardo "Medoro"
- Grappoli di uva e noci

IL CESTO DEL PANE

- Focaccia calda all'olio extravergine di oliva e sale grosso
- Pagnotta di semola di grano duro
- Petit pain al latte, al sesamo, alle olive, ai semi di papavero

I FINGER FREDDI

- 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

I 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.

IL PRIMO DI TERRA

- Risotto Carnaroli mantecato con speck croccante, punte di asparagi verdi e scaglie di Pecorino mezzano

IL PRIMO DI MARE

- Strigoli di pasta fresca con bisque di crostacei, polpa di aragosta, vongole e pesto leggero di basilico

IL SECONDO DI MARE

- Filetto d'orata in manto di pomodori e zucchine marinati con olive nere liguri, capperi in frutto, pomodorini ed olio al basilico

IL BUFFET DEI SORBETTI

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

IL SECONDO DI TERRA

- Medaglione di manzo in tagliata con bouquet di verdure e patate novelle al rosmarino

IL DOLCE

- "Come un tiramisù": mousse al mascarpone, gelato al caffè bianco, biscotto charlotte e salsa arabica

"Piccoli capolavori nascono dalle sapienti mani dei nostri pasticceri. Dolci della tradizione, raffinati pasticcini, ma anche prelibatezze con accostamenti inaspettati sono pronti a deliziare i tuoi ospiti."



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