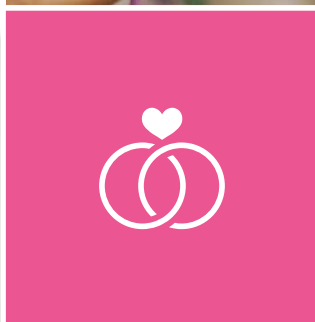


Langhi

WEDDING



MENU WEDDING

terzo menu

IL TERZO MENU

La terza proposta di menu cambia radicalmente la modalità di servizio rispetto alle prime due. Si passa, infatti, ad un ricevimento fortemente dinamico, aperto da un ricchissimo aperitivo a buffet come antipasto. Al tavolo sono servite tre portate, per poi passare di nuovo al buffet per i dolci, la frutta e la torta nuziale.



L'APERITIVO E L'ANTIPASTO 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 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

I NOSTRI SUSHI

- California roll con tonno e avocado
- Uramaki con pesce spada affumicato e semi di sesamo
- Hosomaki con polpo
- Futomaki con uova di pesce, cetriolo e surimi

Salsa alla soia, salsa wasabi, zenzero candito

I BOUCLÉ

- Code di mazzancolle con melone e gelatina alla menta
- Mise en bouche di salmone affumicato, spuma allo yogurt, mirtilli, finocchietto e dressing
- Cubo di polpo con pomodoro candito, olivelle liguri e glassa al balsamico

LA POLENTA DI MAIS INTEGRALE DELL'AZIENDA AGRICOLA SALERA CON:

- Zuppetta di polipetti, capperi e olive verdi
- Fonduta di fontina Valdostana e ragoût di funghi misti



“Profumi che fanno tornare alla mente ricordi lontani, ma sempre piacevoli: è la magia dei piatti della tradizione. Ricette antiche che, preparate con ingredienti genuini, sanno regalare grandi emozioni.”

GLI SFIZI VEGETARIANI

- Melanzane, zucchine, peperoni, cipollotti e pomodorini canditi in salsa agrodolce alla menta
- Insalata di quinoa con piselli, asparagi, mais, cipolla e carote
- Insalata di riso venere con ortaggi croccanti e pesto al basilico



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 Vialone Nano mantecato con taleggio, rosmarino e gelato al coniglio

IL PRIMO DI MARE

- Spaghetti neri alla chitarra con guazzetto di frutti di mare

IL SECONDO DI TERRA O DI MARE

- Morbido di vitello cotto rosa, la sua glassa, gâteau di patate, funghi freschi ed erbette

oppure

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

“Anche l’occhio vuole la sua parte. Oltre alla qualità, curiamo attentamente la presentazione. Ogni portata è impiattata con gusto, per deliziare gli occhi prima ancora del palato.”



IL BUFFET DELLE DOLCEZZE

LA FRUTTA E LA PICCOLA PASTICCERIA

- Tagliata di frutta fresca
- Pasticceria mignon assortita
- Le nostre meringhette colorate
- Biscotteria assortita: baci di dama, damine, viennesi alla vaniglia
- Mini donuts con glasse assortite

LE TRADIZIONALI MONOPORZIONI

- Crema al mascarpone con gelée al caffè
- Bavarese alla vaniglia con coulis di frutti rossi
- Mousse al mango e frutto della passione con granella di meringa

LE TORTE DI CREDENZA

- Frolla con pesche e crema di mandorle
- Frangipane alle pere Williams
- Torta della nonna
- Crostata alla crema cotta e amarene



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