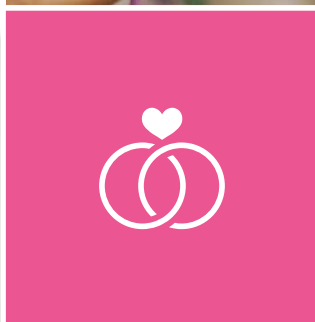


Longhi

WEDDING



MENU WEDDING

quarto menu

IL QUARTO MENU

Con il quarto menu raggiungiamo la massima magnificenza delle isole del gusto. Gli invitati sono coinvolti in un percorso composto da ben nove proposte differenti. Solo i due primi sono serviti al tavolo. A seguire, un ricco e scenografico buffet di dolci, frutta e ovviamente 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

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 FORMAGGI D'ITALIA

- Spicchio di Grana Padano D.o.p. 18 mesi
- Gorgonzola dolce al cucchiaino
- Formai de Mut dell'alta val Brembana
- Bocconcini di bufala Campana
- Ricotta fresca di latte vaccino
- Provola dolce Calabrese
- Tomini di capra agli aromi

Miele millefiori, confettura di cipolle rosse e di fichi all'aceto balsamico, grappoli di uva e noci

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

GLI SFIZI VEGETARIANI

- Melanzane, zucchine, peperoni, cipollotti e pomodorini canditi in salsa agrodolce alla menta

*“Grinta e passione.
I nostri cuochi sono un po' come
dei trainer, che “allenano” ogni
piatto, anche il più semplice,
che esce dalle cucine, ad
un'importante missione:
stupire chi lo assaggerà.”*



- Insalata di quinoa con piselli, asparagi, mais, cipolla e carote
- Insalata di riso venere con ortaggi croccanti e pesto al basilico

PASSIONE ALLA GRIGLIA

- Rollè di luganega
- Ribs con paprika dolce
- Supreme di pollo marinate alla birra bionda e limone
- Tagliata di Black Angus al sale affumicato Halen Môn
Olio extravergine di oliva, salsa barbecue, sale e pepe



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

- Quadrucci verdi all'Asiago, tortino di radicchio rosso arrostito, vellutata al Parmigiano Reggiano e tartufo nero

IL PRIMO DI MARE

- Fregola sarda di grano duro mantecata con ragoût di gamberi, burro ai crostacei, erbe di campo e guazzetto di erbe aromatiche fresche



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

“Non importa quanti siano i piatti da preparare né il numero degli invitati. Tutto viene preparato a mano, come se ad aspettare fuori dalla cucina ci fosse la propria famiglia o qualche amico. Ecco perché il nostro è un team di artigiani del gusto.”



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