



Davidoff Grand Corona



“Il Gran Buffet d’antipasto ad angoli Imperiali”

Acapulco – Tiziano Cocktail, Prosecco di Valdobbiadene, Fantasie di Canapè

Aperitivi classici : Martini , Aperol, Campari, Succhi di Arancio, Ananas, Pompelmo, Acqua minerale liscia ed effervescente naturale

*

La Tavola del Ghiottono:

Prosciutto alla Morsa – Tagliere dei Salumi della Cinta Senese

Degustazione di Formaggi con Mostarde di Frutta e Miele di Acacia

Cesto delle Olive – Ricottine Affumicate - Treccia di Bufala Campana con Battuto di Pachino

Il Cesto del Fornaio (Pane alle Olive – Noci – Integrale – Pizza Romana – Grissini al Sesamo)

*

I Tesori del Mare:

Carpaccio di Polipo all’Aceto di Mele su letto di Crescione

Millefoglie di Salmone Marinato al Coriandolo

Petali di Gallinella di Mare al Pepe Rosa

Gratin di Cozze e Patate - Conchiglie con Gamberetti in Salsa Rosa

Terrine di Frutti di Mare all’Olio di Frantoio

*

Angolo delle Degustazioni:

I Patè dello Chef con Sciapo e Friselline - Degustazione di Olii Regionali

Cucchiari con Mousse di Carciofi e Gherigli di Noci - Cucchiari con Mousse di Zucchine e Pinoli Tostati, Quadrotti di Torte Rustiche

*

Delizie Fritte a Vista: (con pastella tradizionale)- Bastoncini di Zucchine - Melanzane – Funghetti – Carciofi

Mozzarelline in Carrozza – Fiori di Zucca - Olive Ascolane – Mele – Cremini – Foglie di Salvia

Arancini di Riso – Crocchette - Lattarini – Moscardini - Alici

*

“Al Tavolo”

Risotto con Fiori di Zucca, Scampetti e Focchi di Pomodoro Ciliegino

Raviolini Ricotta e Noci con Vellutata di Porcini

*

Filetto di Orata in Crosta di Zucchine e Pinoli Tostati

Patate al Profumo di Rosmarino

*

Sorbetto alla Mela Verde

*

Medaglione di Filetto Danese alle Erbe Fini

Nido di Scarola con Olive di Gaeta

*

La Torta Nuziale

*

“ Al Gran Buffet dei Dessert”

Semifreddo al Torroncino – Semifreddo al Pistacchio e Visciole

Semifreddo al Caffè - Anello di Babà con zabaione e lamponi

Bomba al Cioccolato - Bavarese ai Frutti di Bosco - Coppette di Crema con Cacao e Fragole

Mini Mousse – Piccoli Cannoli Siciliani – Cestini di Frolla

*

Frutta Scolpita con Spiedini di Frutta Esotica, Plateau di Frutta Fresca

*

Il Carretto dei Gelati

*

“Open Bar”

Caffè Espresso~ Liquori Vari ~ Le Grappe

In omaggio:

Cigar Club ed Angolo della Cioccolata

Vini Bianchi: d.o.c. selezione Cantine

Vini Rossi: d.o.c. selezione Cantina

Spumanti: Berlucchi ~ Moscato di Pantelleria

Prezzo a persona € 100,00

Il presente menù è indicativo, tutti i cibi possono essere variati fino a 10 giorni prima del servizio, utilizzando l’allegato a parte. (prezzo escluso tasse)

Il prezzo è stato calcolato con **250 ospiti**, per matrimoni da eseguire nell’anno 2011.

Comprende: VILLA + CIBI + SERVIZIO + ATTREZZATURE PREGIATE + SUITE

Prova menù per due persone

IL PREZZO E’ VALIDO SOLO PER LE VILLE 1 / 2 / 4 / 5 .

Il prezzo esposto potrà essere variato, prima del contratto, in qualsiasi momento senza preavviso

Per maggiori informazioni

Telefonate ai numeri **349 1891913 - 06 88922813**

Scrivete e-mail: **servizi.magnum@gmail.com**

Magnolia

Aperitivo – accoglienza al buffet

Canapè con carpaccio di bresaola, rucola e grana;
canapè con pecorino di fossa e marmellata di mele cotogne;
cracker brisè con indivia e cipolle caramellate.

Prosecco di “Valdobbiadene” Cartizze; succhi di frutta, shots di monito, spritz, bellini.

Antipasto al buffet

Tortino di patate al rosmarino, petto d’oca affumicato e grana
Varietà di quiche con verdure di stagione; Focaccia non lievitata con indivia
Crostini con caponata di melanzane in agro dolce
Ritagli di crespelle con julienne di zucchine, pomodorini al profumo di basilico
Vellutata di piselli con crostini di focaccia; Tortini di parmigiana di melanzane

Selezione di salumi

Prosciutto I.G.T. di “Norcia” al taglio accompagnato da pizza bianca cotta a legna;
lonza, salame corallina
Crostini con lardo di “Colonnata” D.O.P.

Angolo dei formaggi

Scaglie di “Grana Padano” D.O.P., treccia di bufala campana D.O.P, ricotta di capra,
“Casera della Valtellina” D.O.P.,
accompagnati da una selezione di miele, da pesti al basilico e ai pomodori secchi;

Frittura all’aperto

Polpettine di pan cotto di cicoria;
julienne di zucchine e peperoni, dadini di melanzane con grana;
funghi di champignon, in pastella;

Primi piatti : Due a scelta tra

Calamarata con pesto rosso di mandorle e dadini di melanzane al profumo di menta
Fusilli alla “norcina” siciliana croccante
Trofie con fichi e guanciale croccante
“Maccheroni alla chitarra” con ragù di sganascino al cacao amaro
Mezzelune ripiene di cicoria al “cacio e pepe”
Ravioli ripieni di borlotti con pomodoro fresco, melanzane e ricotta salata

Secondi piatti: Uno a scelta tra

Filetto di maiale con cipollotti e pesto rosso accompagnato da patate al sale grosso.
Ganascino brasato con crema di ceci
Faraona ripiena in crosta
Arista in crosta con leggera panatura di pecorino, pepe e menta

Contorni

Insalata di spinacio novello con fragole, grana e noci;
Il tutto accompagnato da bottoncini all’olio, pizza bianca cotta a legna, pane.

Al buffet

Fontana di cioccolato con spiedini di frutta
Frutta di stagione

Dolci

Tiramisù alle fragole con cialda di biscotto; mousse di ricotta di bufala con salsa al cioccolato
torta umida al cioccolato fondente aromatizzata all’arancia

Torta nuziale

(millefoglie con crema chantilly e cioccolato)
Angolo del caffè “Illy” e degli amari

Bevande

Vino bianco D.O.C Montecompatri sup. “Virtù romane”, vino rosso I.G.T. del Lazio
“Rasa di Marmorata ” entrambi imbottigliati dall’azienda vinicola “Tenuta le Quinte”;
Moscato amabile di Terracina “Templum” della cantina “Sant’Andrea”;
Spumante brut “Silvestri”
Acqua minerale di “Nepi”, Acqua liscia “San Benedetto”;

Prezzo a persona €. 100,00 Il prezzo è valido solo per la villa 7

Il presente menù è indicativo, tutti i cibi possono essere variati fino a 10 giorni prima del servizio. (prezzo escluso tasse)

Il prezzo è stato calcolato con **200 ospiti**, per matrimoni da eseguire nell’anno 2011.

Comprende: AFFITTO VILLA + CIBI + SERVIZIO + ATTREZZATURE

Prova menù per due persone

Il prezzo esposto potrà essere variato, prima del contratto, in qualsiasi momento senza preavviso

Per maggiori informazioni

Telefona al numero **349 1891913 - 06 88922813** e-mail: **servizi.magnum@gmail.com**