

Matrimonio

Due pasti

Antipasti

Prosciutto crudo di Parma
Salame nostrano della tradizione
bresciana
Coppa piacentina
Lumachine al bacon
Tris di verdure gratinate
Roast-beef all'inglese
Tortini di verdure

Primi piatti

Gnocchi di patate ai quattro
formaggi
Pennette al salmone

Aperitivo di benvenuto

Cocktail alcolico e analcolico
Brut bollicine
Acqua e bibite

Pizzette e salatini

Spicchi di grana
Olive
Crostoni di pane con patè
Frittatine miste
Formaggini con peperoncini e
erbette
I nostri fritti: Alborelle fritte
Ciuffi di calamari
Verdure pastellate
Mozzarelline panate
Pomodorini secchi con acciughe

Secondi piatti di pesce

Gamberoni sfumati al prosecco
Coda di rospo gratinata con
patate e pomodorini
Cozze al gratin

Sorbetto al limone

Intervallo con discoteca

Ristorante Aquila d'Oro

Primo piatto

Risotto scamorza e trevisano

Secondi piatti di carne

Scaloppine con crema di carciofi

Lombata allo champagne con
patate al forno

Tagliata di cavallo alla
Robespierre con rucola

Misticanza di stagione

Dessert

Torta nuziale

Caffè

Vini tipici della casa a volontà :

rosso "Bardolino"

rosso "Theor"

bianco "Selvaggio" frizzante
bollicine

acqua minerale e bibite

Buffet di dolci extra

Trattative riservate con offerte speciali per gli sposi