



Suggerimenti per Ricevimenti di Matrimonio

<i>Menù</i>	<i>Betulla</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Menù</i>	<i>Quercia</i>	<i>€ 95,00</i>
<i>Menù</i>	<i>Buffet</i>	<i>€ 100,00</i>

I prezzi comprendono :

- Aperitivi* : *Cocktail analcolico - Prosecco D.o.c.*
- Vini* : *Vi verrà preposta una selezione dalla nostra cantina*
- Torta nuziale* : *Fabiola*
- Stampa dei menu'* : *a cura della nostra segreteria*
- Abbellimenti vari* : *Sottopiatto
Coprisedia*

Tutte le creazioni di cucina e pasticceria sono eseguite artigianalmente con prodotti freschi di alta qualità dai nostri chef.



- Con numero di invitati superiore a 60 garanzia di matrimonio singolo
- I bambini da 0 a 4 anni saranno nostri ospiti, mentre per quelli tra 5 e 10 anni abbiamo creato un menù specifico il cui costo sarà il 50% rispetto al menù scelto per gli adulti.
- A conferma della prenotazione è richiesta una caparra del 10%
- Eventuali altre Vostre richieste verranno quantificate al momento
- Il conteggio dei pasti verrà effettuato sul numero definitivo confermato 7 gg prima delle nozze.
- Non sono previsti sconti né arrotondamenti finali sui conti

L'open bar offerto prevede una selezione di due grappe, un Brandy, due amari, limoncello e un liquore all'arancio di nostra produzione.

Il menù buffet prevede una selezione di vini di qualità superiore: Franciacorta brut come aperitivo, vini bianchi e rossi di qualità durante il pranzo e champagne servito con la torta.

L'open bar offerto con questo menù prevede oltre a quanto già elencato anche un Cognac selection, una Vodka, un Whisky single malt, un Whiskey Tennessee, un Rum cubano.

Tutti i menù sono personalizzabili secondo le Vostre richieste ed esigenze.

Alla Vostra conferma saremo lieti di ospitarVi per una romantica serata proponendoVi la degustazione dei nostri menù.

Ringraziando per il Vostro interesse porgiamo i nostri migliori auguri

Ristorante "Le Querce"



Menù Betulla

Aperitivo "Le Querce"

servito in giardino con stuzzichini dello chef

Cestino al formaggio croccante,

Tagliere di salame nostrano,

Bocconcini fritti in Cono di carta paglia,

Tempura di verdure colorate,

Fantasia di bicchierini ai gamberi e finger food vegetariani,

Salvia in pastella

Millefoglie di pasta pillo maionese alle fragole e salmone leggermente affumicato

Risotto alla barbabietola e crema di Parmigiano 36 mesi

Troffiette al pesto di noci caramellate e cubi di guanciale

Filetto di spigola, specchio di zafferano e zucchine marinate

Sorbetto alla salvia e limone

Filetto di maialino alla frutta disidratata e patate schiacciate al rosmarino

Goccia al lampone e croccante alle mandorle

Torta nuziale

Caffè Open Bar



Menù Quercia

Aperitivo "Le Querce"

servito in giardino con stuzzichini dello chef

Cestino al formaggio croccante e mais marano, Tagliere di salame nostrano,

Bocconcini fritti in cono di carta paglia,

Spiedini di prugne e lardo venato, Tempura di verdure colorate,

Fantasia di bicchierini ai gamberi e finger food vegetariani, Salvia in pastella

Ficre di culatello, mostarda dolce alle verdure e latte in piedi al Parmigiano 36 mesi

Tartare di tonno rosso, avocado e biscotto salato alle erbe

Risotto alle mazzancolle profumato all'arancia

Tortelloni di verdure al pomodoro fresco e basilico ligure

Trancio di ombrina in crosta di olive taggiasche e clorofilla di biette all'olio evo

Scorbetto al pompelmo e menta

Cosciotto di vitello cotto a bassa temperatura, riduzione al passito e gratin di patate e timo

Cilindro di cioccolato fondente ai mirtilli e mousse bianca

Torta nuziale

Caffè e friandises

Open Bar



Menù buffet

Gran buffet di aperitivi "Le Querce"

Servito in veranda, diviso in isole come segue

Prosciutto di Langhirano in morsa e melone

Tagliere di salame nostrano

Crostoni di pane nero alla pancetta rustica

Focaccia casereccia e grissini stirati

Bocconcini fritti in Cono di carta paglia

Salvia in pastella

Tempura di verdure colorate

Panzerotti alla mozzarella e pomodoro

Ficri di zucca croccanti

Cartoccio di alici spaccate

Crudo di tonno rosso

Spiedo di gamberi al sesamo

Sfoglie al salmone affumicato dallo chef

Gran plateau di ghiaccio e ostriche belon



LE QUERCE

DAL 1963

Servito in sala

Risotto alla crescenza, pistacchio in polvere e gocce di liquirizia

Orecchiette fresche al baccalà, pomodori secchi e maggiorana

Bicchiere di fragole passate e succo di limone ghiacciato

Filetto di vitello in crosta di pasta fillo e giardino di verdure alla soja

Buffet di dolci e formaggi

Servito in veranda

Cestini croccanti alla mousse bianca e lampone,

Spiedini di frutta fresca con cascata di cioccolato fondente,

Cannoli di ricotta e fave di cacao, Mini semifreddi ai mirtilli,

Angolo dei formaggi, marmellate e mostarde

Torta nuziale

Caffè e friandises

Open Bar



Menù Bambini

Rosa di prosciutto cotto

Salame nostrano

Mezzepenne al pomodoro (Pesto, Ragù alla bolognese)

Cotoletta morbida alla milanese

oppure

Petto di pollo alla griglia

Patate fritte oppure Insalata di pomodori

Gelato alla vaniglia

Torta