Il Menù Particolare

(privilegia il buffet, il dialogo fra più persone senza il vincolo dei tavoli)
in giardino (minimo 60 persone)
o in sala (sino a 140 persone)

Isola dei Cocktails:
Spumanti, succhi di frutta, Sangria bianca, cocktail Bellini
cocktail Rossini , cocktail fantasia alla frutta (analcolici)

Isola degli stuzzichini:
Pinzimonio di verdure (sedano, carota, finocchio, rapanello)
Battuta di fassona piemontese
Tartare di salmone alle olive e capperi
Cocktail di gamberi al pepe rosa
Frittura di lattarini
Olive e olive ascolane
Mozzarelline impanate
Panzerottini al forno
Pizzette
Sfogliatine
Scaglie di grana padano
Prosciutto crudo con perle di melone
Salame bergamasco
Pancetta tagliata direttamente dalla Berkel
Lardo su crostino caldo di mais
Tagliere di formaggi con uva, noci e miele
Salsiccia in umido con i borlotti e polenta

Al Tavolo (serviti)
Pennette con gamberi rossi e zucchine
Risotto allo champagne o con funghi

Piatto di carne (facoltativo)
Filetto di manzo al pepe verde con patate novelle

Gran buffet di frutta e dolci:
Trofeo nuziale
Fragolone alla panna
Spiedini misti di frutta all'arancia caramellata
Piattone di frutta
Panna cotta, mousse al cioccolato, crema catalana
Torta di pere e cioccolato

Caffè

Corner bar

Euro 85,00 (se in 2 punti diversi Euro 100)

Senza il 2° piatto Euro 74,00

sino alle ore 19,00: oltre euro 150,00 all'ora

Tel. 035.781066 | info@ristorantelasosta.it

Il Menù del Territorio

(con i piatti della nostra terra, dei nostri laghi e delle nostre valli)

Nel Giardino

Aperitivo di benvenuto
Cocktail di frutta, Cocktail di agrumi
Sangria bianca
Prosecco brut di Valdobbiadene
Lardo bergamasco su crostino di mais
Salsiccia brasata con i borlotti e polenta
Crostini di grana padano
Spiedini di caprese
Olive e olive ascolane
Caprino della Valsassina
Frittura di arborelle
Pomidoro confit
Pinzimonio di carote,sedano,finocchio e rapanello

In Sala da Pranzo

Prosciutto dolce di Oggiono con il melone
Salame delle nostre valli con l'orto in agrodolce
Patè di luccio con insalatine al balsamico ridotto
Trota salmonata marinata all'arancia e finocchietto
Ravioli ripieni di lavarello con i datterini al basilico
Risotto mantecato agli asparagi e zafferano
Scaloppa di salmerino al valcalepio bianco e bacche di prpe rosa
con verdurine julienne
Fantasia di sorbetti
Noce di vitello al Forno con patate rosmarino
Coniglio alla bergamasca con polenta

Centrotavola di frutta e formaggi con il miele

Torta nuziale

Caffè e corner bar

Euro 76,00

sino alle ore 19,00: oltre euro 150,00 all'ora

Tel. 035.781066 | info@ristorantelasosta.it

Il Menù della Tradizione

(il menù di nozze come era una volta con qualcosa in più)

Aperitivi a buffet

(un momento di incontro fra gli Sposi con tutti gli amici ed i parenti,
un'occasione per presentare e presentarsi in un contesto sereno e spensierato)

Cocktail di frutta, Cocktail Rossini, Cocktail Bellini
Sangria bianca, Spumante brut di Valdobbiadene

Crostini di grana al forno, Misto di sfogliatine calde
Le nostre pizzette, Spiedini di mozzarelle alla Caprese,
Pinzimonio di verdure, tagliere di formaggi con uva e noci, Mozzarelline fritte, Gamberi in salsa rosa, Panzottini al forno, lattarini fritti,
Patè di prosciutto, Ali di pollo fritte

Al Tavolo

(dove amici e parenti si ritrovano come Voi avete pensato di fare meglio)

Prosciutto dolce di Parma
Lardo dei nostri casolari su crostino di mais
Salame nostrano
Crostatina calda di verdure
Insalata di polipo e gamberi con patate e datterini
Tartare di salmone con capperi e olive

Risotto con gamberi e agrumi
Panzotti alla crema di funghi

Filetto di branzino al limone e Prosecco
con verdurine croccanti

Misto di sorbetti

Sella di vitello al Madera
con patate novelle

Ul cuore esplosivo di frutta

Torta nuziale

Caffè e corner bar

Euro 78,00

sino alle ore 19,00: oltre euro 150,00 all'ora

Tel. 035.781066 | info@ristorantelasosta.it