



Hochzeitsmenü

Aperitif Vorspeisen am Buffet

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Orangen-, Ananas- und Tropicosaft

Die Klassiker

Coppa (Kotelettstrang) in Soavewein mariniert
Südtiroler Speck

Begleitet von Ofenprodukten:

Focaccia alla genovese – knusprig gebackener salziger Hefeteig mit Öl und Kräutern
Tigella, Piadina romagnola (italienisches Fladenbrot)
Grissini mit Kräutern handgemacht

Frittiertes

Frittierte Teigtaschen mit Salbei und Prosecco
Frittierte Gemüse-Sticks
Acquadelle (Fisch) vom Gardasee
Arancini di riso (gefüllte und panierte Reisbällchen)
Gefüllte Oliven mit Hackfleisch

Fingerfood in Bechern

Krabben in Cocktailsoße und rosa Pfeffer mit Früh-Kartoffeln
Oktopussalat aromatisiert mit Basilikum aus Ligurien und Oliven
Schwarzer Reis-Salat mit Tintenfisch, Sellerie und gelber Paprika
Cous cous mit Safran und Gemüse, verfeinert mit Olivenöl aus Garda
Lachs-Mousse Törtchen verfeinert mit Schnittlauch und Kaviar
„Caprese“ Büffelmozzarella mit Cocktailtomaten und Pesto aus Ligurien
Rohkoststreifen in Sauce Bernaise und feinen Kräutern
Dünne Kalbsscheiben in Thunfischsoße auf einer Mischung von Salaten und Wildsalaten

Garnelenschwänze mit Lampe flambiert und mit Brandy geräuchert





Serviertes Menü

Erste Gerichte

Risotto mit Spargel verrührt in Mascarpone und Monte Veronese Käse
Crêpe gefüllt mit Crescenza und Lachs in Schnittlaucharoma

Hauptgang

Dünne Scheiben vom Rind mit Valpolicella Weinsöße
und Saison-Gemüse

Sorbett

Hochzeitstorte

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure,
Espresso





Süßspeisen-Buffer

Tiramisù zerlegt
Kaffee-Mousse
Nuß-Mousse
Schokolade-Mousse
Waldbeeren-Mousse
Orangen-Mousse
Ananas-Mousse
Klassische Süßwaren gefüllt und Gebäck

Schokoladenbrunnen mit ausgewählten Früchten



Open bar nach dem Mittagessen/Abendessen

Cocktail alkoholfrei und alkoholisch
Amari, Schnäpse



Smoothies & Molekular- Getränke

