

Chalet Banqueting:

La qualità nel gusto

Il vostro stile sarà personalizzato in ogni dettaglio fin dal primo momento.

....con i classici senza tempo:



....le mise en place personalizzate:



....gli arredi e i dettagli per il tuo stile unico:



Proposta di Menù:

Gran buffet di aperitivi e antipasti

Gli aperitivi:

Cocktail di frutta analcolico alla frutta
Spritz all' Aperol e al Campari
Prosecco di Valdobbiadene
Acqua minerale naturale e frizzante

Finger food di benvenuto agli ospiti:

Crostini di pane bianco gratinati con concassè di pomodorini e olive al basilico
Panzerotti di pasta pane ripieni alla parmigiana
Fiori di zucca pastellati e fritti
Mozzarella di bufala in carrozza
Olive farcite all'ascolana



Il buffet del pesce

Tartare di salmone con ananas e avocado
Pesce spada scottato in crosta di pistacchi
Baccalà mantecato su crostini di pane bruschettato
Insalata di mazzancolle con julienne di verdure croccanti
Insalatina di sepioline con pomodorini datterini al basilico e olive
Canestrelli in saore di cipolla di Tropea



Il buffet dei formaggi freschi e stagionati:

Mozzarelle di bufala

Burrate affumicate

Assortimento di formaggi semi stagionati e stagionati (da definire insieme in base ai vostri gusti)
abbinati a composte di frutta, mieli e frutta secca

L'angolo rustico dei salumi e della carne

Prosciutto crudo di Parma riserva e melone

Soppressa d.o.p. vicentina con verdure caserecce all'olio e all'aceto

Pancetta steccata Mantovana con germogli di soia

Carpaccio di manzo con succo di senape selvatica

Lonza marinata al Valpolicella con misticanze estive

Spiedini di pollo al sesamo

L'isola vegetariana:

Insalata di orzo con bieta erbetta, verdure e zafferano

Cous cous alla mediterranea

Finocchi marinati al pepe rosa

Tortino di humus di ceci con crudité di verdure

I fritti serviti in coni di carta paglia

Calamaretti atlantici e canestrelli fritti

Tempura di verdure di stagione

Servizio al tavolo da definire con materie prime della stagione



Proposte per Primi piatti

Risotto mantecato con fiori di zucca, zucchine e scamorza

Ravioli pasta fresca di casa di nostra produzione (Checco il pastaio) ripieni con melanzane alla parmigiana, mozzarella di bufala, concassè di pomodoro fresco al basilico.

Proposta di Secondo piatto

Tagliata di manzo alle erbe dei colli Euganei
Patate al forno
Padellata di verdure

Sorbetto

Buffet di frutta e dessert

Torta nuziale a vostro carico oppure quotata a parte.



Composizioni di frutta fresca di stagione e ananas in bella vista

Dessert monoporzione al cucchiaino alle creme e alla frutta

Caffè

Selezione di grappe e amari

Acqua minerale e naturale

Vini D.O.C. in abbinamento delle nostre cantine di fiducia selezionate

Prezzo del menù proposto, riservato a Tenuta Frassanelle € 120,00 + iva

Prezzo calcolato per un numero di 100 persone adulte

Per numeri inferiori il prezzo sarà aggiornato

Allestimento basic compreso.

per arredi e allestimenti particolari il prezzo sarà calcolato in base alla richiesta.