

**Proposta Matrimonio**  
**Menù Buffet Misto Ricco con Portate Servite**  
**2 Primi 1 Secondo**

*Aperitivo di Benvenuto*

- Prosecco di Valdobbiadene
- Aperitivo del Giorno
- Cocktail alla frutta analcolici ed alcolici
- Succhi di Frutta e di Agrumi biologici
- Acqua Oligominerale Naturale ed Effervescente

**Accompagnato da:**

... Qualche finger food a giro braccio

- Bruschettine di pesche e lardo
- Mini verrina d' enkir e la sua interpretazione
- QB di panzanella secondo lo chef
- Variazioni di finger food secondo lo chef
- Rustici di nostra produzione

**Buffet degli antipasti**

*Angolo del Fritto a Vista:*

- Vegetali del Nostro Orto ed Erbe in Tempura
- Fiori di Zucca Mozzarella e Alici
- Salvia Fritta
- Bonbon di Olive Ascolane
- Mini Arancini Cacio e Pepe
- Mini Arancini Amatriciana
- Cartoccio di Moscardini e Gamberi
- Spring Rol Vegetariano

**Il Casaro**

- Mozzarella di Bufala accompagnata da battuto di Datterino e Basilico
- Mini Ricottine di Bufala al Miele di Corbezzolo
- Scaglie di Parmigiano Reggiano accompagnato da selezione di tre Mielì
- La Stacciata di Bufala
- Caprini, Erborinati, Semi stagionati, Fossa, Pecorini, Caciocavallo  
accompagnati da Miele e Confetture e Pane di Enkir

**Il Salumiere**

- Il tagliere di Salumi di nostra Produzione:
- Carne Ubriaca, Capocollo Stagionato in Grotta
- Salamella Casareccia, Filetto di Suino
- Salame di Cinghiale

- QB di Mortadella di Nostra Produzione
  - Prosciutto di Parma 36 Mesi Tagliato a Vista
- Accompagnato da Pane di Farro, Crackers Artigianali, Grissini

*Il Contadino ...*

- Le Frittate con Ortaggi del Nostro Orto
- Insalata di Enkir con Verdure di Stagione
  - La Panzanella Toscana
  - Torte Rustiche
  - Cous Cous alla Siciliana
  - Strudel Salato alle Verdure

*Il Pescato con esposizione a Finger Food ...*

- Insalata di Polpo e Patate
  - Insalata di Seppie
- Salmone Scozzese al Pepe Rosa
- Crostini di Baccalà Mantecato
  - Impepata di Cozze
- Moscardini affogati Piccanti

*Le insalate*

- Spinaci Avocado e Noci
- Finocchio ed Arance Rosse
- Misticanza Mista con Melone e Cocco
  - Insalata di Pollo Biologico
  - Cesar Salad

*La zuppe... La Vellutate... La Creme (1 tipologia a scelta)*

- Orzo Perlato con Porcini
- Zuppa di Cicerchia
- Zuppa di Legumi
- Zuppa di Ceci e Rosmarino
- Zuppa di Cannellini e Cozze
- Zuppa di Patate Rosse e Timo
- Vellutata di Zucchine e Menta
  - Crema di Zucca
  - Crema di Asparagi

....

*I nostri buffet sono arricchiti con sorprese dei nostri chef, dato che noi lavoriamo materie prime stagionali, naturali e bio i nostri menù possono subire variazioni secondo il mercato.*

*Si passa a Tavola*

*Il Primo "2 a scelta"*

- Mini Timballo di Zucchine e Taleggio
- Risotto Ricatta e Spinaci al Pomodoro Piendolo, Basilico e Pinoli



## LA SFERA DEL BANQUETING

- *Risotto Radicchio e Speck Tirolese*
- *Mezze Maniche di Gragnano al Ragù di Cortile*
- *Maltagliati con Broccolotti di Anguillara e Ricotta Salata*
  - *Rigatoni all'Amatriciana*
  - *Gnocchi alla Sorrentina*
- ...
- *Tonnarello con Carbonara di Mare Pomodori Secchi, Guanciale e Broccoletti*
  - *Gnocchi di Patate e Porri con Crema di Cannellini e Cozze*
  - *Risotto alle Erbe con Mazzancolle Piccanti al Papavero*
    - *Risotto Radicchio e Baccalà Mantecato*
    - *Tonnarello di Enkir agli Scampi*
    - *Rigatoni all'Amatriciana di Mare*

### *Il Secondo "a scelta"*

- *Filetto di Suino con Melannurca, Pioppini e Gratin di Carasau*
- *Entrecote di Manzo hai Ferri con Mazzo di Fagiolini al Bacon e Patate Ponte Nuovo*
  - *Stinco di Maiale alla Birra Rossa e Patate Novelle*
  - *Scottadito di Capretto con Misticanza alla Feta e Origano*
  - *Stinco d'Agnello Stufato su Purea di Patate Rosse e Taccole*
- *Petto di Pollo in Crosta di Pancetta su Misticanza Fresca e Yogurt*
- *Polpettine di Ricotta e Ortica su Crema di Datterino e Guanciale Croccante*
- *Tagliata di Angus su Letto di Misticanza e Schiacciata di Patate Dolci*

### *Torta Nuziale*

### *Buffet dei Dolci e della Frutta*

- *Torta Ricotta e Pere*
- *Caprese al Limone d'Amalfi*
- *Mousse di Cocolato al Latte con Bavarese Croccante e Nocciole*
  - *Crostata di Farro con Marmellata di Visciole*
  - *Mini profiterole al Cioccolato*
  - *Mini Tiramisù*
- *Mini Millefoglie con Crema Chantilly e Fragoline di Bosco*
- *Dolci al Bicchiere su base di Ricotte, Bavaresi e Mantecati*
  - *Il babà al Rhum Invecchiato*
  - *Composizione Frutta Stagionale*
    - *Spiedini di Frutta*

### *L'Angolo del Caffè ...*

- *Classico, Decaffeinato e D'orzo*
- *Accompagnato da Piccola Pasticceria Secca*
- *Amari e Distillati Secondo la Nostra Selezione*

### *Bevande*

*Vino Bianco: Frascati superiore della cantina "Conte Zandotti"*

*Vino Rosso: Rosso di Montefalco della cantina "Favaroni"*

*Acqua Oligominerale Naturale ed Effervescente*



*Il costo del servizio per persona è di € 95,00 + iva al 10% per un minimo garantito di 100 invitati*

**Comprende:**

- *Allestimenti buffet standard*
- *Allestimento area aperitivo secondo il nostro stile*
- *10 tavoli da 10 pax con sedia, più tavolo sposi*
- *Tovagliato*
- *Mise en place con sottopiatto in vetro, piatti in porcellana, posate in inox, bicchieri in vetro*
- *Centro tavola floreale base*
- *Personale di servizio sala e cucina qualificato*
- *Bevande da menù*
- *Stampa menù*

**Cosa non comprende:**

- *Noleggio location*
- *Ombrelloni*
- *Torta*
- *Tutto ciò che non è menzionato nella voce comprende.*

**Extra a pagamento**

- *Open bar con barman professionale € 15,00 + iva a persona*
- *Confettata con 6 tipologie di confetti artigianali € 600,00 + iva*
- *Angolo del casaro con mozzarella di Bufala prodotta a vista € 1.200,00 + iva*
- *Angolo delle birre artigianali "Birra del Borgo" con 4 tipologie di birre € 8,00 + iva a persona*
- *Gamberoni rossi di Marzara del Vallo al Flambè € 500,00 + iva*
- *Angolo del crudo : Tartar di tonno, Tartar di Gamberi, Scampi, Ostriche € 15,00 + iva a persona*

**Condizioni:**

- *Minimo garantito è di 100 adulti , se il numero degli invitati è inferiore al minimo garantito, il preventivo subirà le seguenti variazioni : da -01 a -10 + 15% da -11 a -20 + 25% da -21 a -30 + 35%*
- *Il menù bambini è previsto per i bambini con età inferiore a 9 anni.*
- *I Bambini con età inferiore a 4 anni sono graditi nostri ospiti non paganti.*
- *Le modalità di pagamento sono le seguenti:*
  - *Anticipo del 35% sul totale del preventivo al momento della approvazione dello stesso mezzo bonifico ( Iban IT 25 U 03500 03215 000000010598 intestato a Cusano Michele)*
  - *20% 30gg prima del matrimonio*
  - *20% 15gg prima del matrimonio*
  - *Saldo a fine evento mezzo assegno*
- *Extra Time del personale di servizio è dopo l'orario di chiusura concordato è di € 15,00/h*

**Proposta Matrimonio**  
**Menù Buffet Misto Ricco con Portate Servite**  
**2 Primi, 2 Secondo**

*Aperitivo di Benvenuto*

- Prosecco di Valdobbiadene
  - Aperitivo del Giorno
- Cocktail alla frutta analcolici ed alcolici
  - Succhi di Frutta e di Agrumi biologici
- Acqua Oligominerale Naturale ed Effervescente

**Accompagnato da :**

... Qualche finger food a giro braccio

- Bruschettine di pesche e lardo
- Mini verrina d' enkir e la sua interpretazione
  - QB di panzanella secondo lo chef
- Variazioni di finger food secondo lo chef
  - Rustici di nostra produzione

**Buffet degli antipasti**

*Angolo del Fritto a Vista:*

- Vegetali del Nostro Orto ed Erbe in Tempura
  - Fiori di Zucca Mozzarella e Alici
    - Salvia Fritta
  - Bonbon di Olive Ascolane
  - Mini Arancini Cacio e Pepe
  - Mini Arancini Amatriciana
- Cartoccio di Moscardini e Gamberi
  - Spring Rol Vegetariano

**Il Casaro**

- Mozzarella di Bufala accompagnata da battuto di Datterino e Basilico
  - Mini Ricottine di Bufala al Miele di Corbezzolo
- Scaglie di Parmigiano Reggiano accompagnato da selezione di tre Miele
  - La Stacciata di Bufala
- Caprini, Erborinati, Semi stagionati, Fossa, Pecorini, Caciocavallo accompagnati da Miele e Confetture e Pane di Enkir

**Il Salumiere**

- Il tagliere di Salumi di nostra Produzione:
- Carne Ubriaca, Capocollo Stagionato in Grotta
  - Salamella Casareccia, Filetto di Suino
    - Salame di Cinghiale



- *QB di Mortadella di Nostra Produzione*
  - *Prosciutto di Parma 36 Mesi Tagliato a Vista*
- Accompagnato da Pane di Farro, Crackers Artigianali, Grissini*

#### *Il Contadino ...*

- *Le Frittate con Ortaggi del Nostro Orto*
- *Insalata di Enkir con Verdure di Stagione*
  - *La Panzanella Toscana*
  - *Torte Rustiche*
  - *Cous Cous alla Siciliana*
- *Strudel Salato alle Verdure*

#### *Il Pescato con esposizione a Finger Food ...*

- *Insalata di Polpo e Patate*
  - *Insalata di Seppie*
- *Salmone Scozzese al Pepe Rosa*
- *Crostini di Baccalà Mantecato*
  - *Impepata di Cozze*
- *Moscardini affogati Piccanti*

#### *Le insalate*

- *Spinaci Avocado e Noci*
- *Finocchio ed Arance Rosse*
- *Misticanza Mista con Melone e Cocco*
  - *Insalata di Pollo Biologico*
    - *Cesar Salad*

#### *La zuppe... La Vellutate... La Creme ( 1 tipologia a scelta)*

- *Orzo Perlato con Porcini*
- *Zuppa di Cicerchia*
  - *Zuppa di Legumi*
- *Zuppa di Ceci e Rosmarino*
- *Zuppa di Cannellini e Cozze*
- *Zuppa di Patate Rosse e Timo*
- *Vallutata di Zucchine e Menta*
  - *Crema di Zucca*
  - *Crema di Asparagi*

....

*I nostri buffet sono arricchiti con sorprese dei nostri chef, dato che noi lavoriamo materie prime stagionali, naturali e bio i nostri menù possono subire variazioni secondo il mercato.*

#### *Si passa a Tavola*

##### *Il Primo "2 a scelta"*

- *Mini Timballo di Zucchine e Taleggio*
- *Risotto Ricotta e Spinaci al Pomodoro Piendolo, Basilico e Pinoli*
- *Risotto Radicchio e Speck Tirolese*

- *Mezze Maniche di Gragnano al Ragù di Cortile*
- *Maltagliati con Broccolotti di Anguillara e Ricotta Salata*
  - *Rigatoni all'Amatriciana*
  - *Gnocchi alla Sorrentina*
- ...
- *Tonnarello con Carbonara di Mare Pomodori Secchi, Guanciale e Broccoletti*
  - *Gnocchi di Patate e Porri con Crema di Cannellini e Cozze*
  - *Risotto alle Erbe con Mazzancolle Piccanti al Papavero*
    - *Risotto Radicchio e Baccalà Mantecato*
    - *Tonnarello di Enkir agli Scampi*
    - *Rigatoni all'Amatriciana di Mare*

### *Il Secondo "1 a scelta di Carne 1 a scelta di Pesce"*

- *Filetto di Suino con Melannurca, Pioppini e Gratin di Carasau*
- *Entrecote di Manzo hai Ferri con Mazzo di Fagiolini al Bacon e Patate Ponte Nuovo*
  - *Stinco di Maiale alla Birra Rossa e Patate Novelle*
  - *Scottadito di Capretto con Misticanza alla Feta e Origano*
  - *Stinco d'Agnello Stufato su Purea di Patate Rosse e Taccole*
- *Petto di Pollo in Crosta di Pancetta su Misticanza Fresca e Yogurt*
- *Polpettine di Ricotta e Ortica su Crema di Datterino e Guanciale Croccante*
- *Tagliata di Angus su Letto di Misticanza e Schiacciata di Patate Dolci*

### *Sorbetto*

- *Persico Reale in Crosta di Cereali su Misticanza di Stagione*
- *Trancio di Salmone Selvatico con Limone e Scapece di Zucchine*
- *Doblone di Spada alla Messinese con Melanzane al Funghetto*
  - *Spigola in Crosta su Crema di Rape Rosse e Finocchi*
    - *100pelli con Ccorfano e Pecorino*
  - *Trancio di Salmone con Briccoletti e Lime*
  - *Salmone Arrostito con Asparagi e Fave*

### *Torta Nuziale*

### *Buffet dei Dolci e della Frutta*

- *Torta Ricotta e Pere*
- *Caprese al Limone d'Amalfi*
- *Mousse di Cocolato al Latte con Bavarese Croccante e Nocciòle*
  - *Crostata di Farro con Marmellata di Visciole*
    - *Mini profiterole al Cioccolato*
    - *Mini Tiramisù*
- *Mini Millefoglie con Crema Chantilly e Fragoline di Bosco*
- *Dolci al Bicchiere su base di Ricotte, Bavaresi e Mantecati*
  - *Il babà al Rhum Invecchiato*
  - *Composizione Frutta Stagionale*
    - *Spiedini di Frutta*

### *L'Angolo del Caffè ...*

- *Classico, Decaffeinato e D'orzo*
- *Accompagnato da Piccola Pasticceria Secca*
- *Amari e Distillati Secondo la Nostra Selezione*

Vino Bianco: Frascati superiore della cantina "Conte Zandotti"

Vino Rosso: Rosso di Montefalco della cantina "Favaroni"

Acqua Oligominerale Naturale ed Effervescente

*Il costo del servizio per persona è di € 100,00 + iva al 10% per un minimo garantito di 100 invitati*

#### **Comprende:**

- Allestimenti buffet standard
- Allestimento area aperitivo secondo il nostro stile
- 10 tavoli da 10 pax con sedia, più tavolo sposi
- Tovagliato
- Mise en place con sottopiatto in vetro, piatti in porcellana, posate in inox, bicchieri in vetro
- Centro tavola floreale base
- Personale di servizio sala e cucina qualificato
- Bevande da menù
- Stampa menù

#### **Cosa non comprende:**

- Noleggio location
- Ombrelloni
- Torta
- Tutto ciò che non è menzionato nella voce comprende.

#### **Extra a pagamento**

- Open bar con barman professionale € 15,00 + iva a persona
- Confettata con 6 tipologie di confetti artigianali € 600,00 + iva
- Angolo del casaro con mozzarella di Bufala prodotta a vista € 1.200,00 + iva
- Angolo delle birre artigianali "Birra del Borgo" con 4 tipologie di birre € 8,00 + iva a persona
- Gamberoni rossi di Marzara del Vallo al Flambè € 500,00 + iva
- Angolo del crudo : Tartar di tonno, Tartar di Gamberi, Scampi, Ostriche € 15,00 + iva a persona

#### **Condizioni:**

- Minimo garantito è di 100 adulti, se il numero degli invitati è inferiore al minimo garantito, il preventivo subirà le seguenti variazioni: da -01 a -10 + 15% da -11 a -20 + 25% da -21 a -30 + 35%
- Il menù bambini è previsto per i bambini con età inferiore a 9 anni.
- I Bambini con età inferiore a 4 anni sono graditi nostri ospiti non paganti.
- Le modalità di pagamento sono le seguenti:
  - Anticipo del 35% sul totale del preventivo al momento della approvazione dello stesso mezzo bonifico ( Iban IT 25 U 03500 03215 000000010598 intestato a Cusano Michele)
  - 20% 30gg prima del matrimonio
  - 20% 15gg prima del matrimonio
  - Saldo a fine evento mezzo assegno
- Extra Time del personale di servizio è dopo l'orario di chiusura concordato è di € 15,00/h



**Proposta Matrimonio**  
**Menù Buffet Misto Ricco con Portate Servite**  
**2 Primi e 1 Secondo a base di Carne**

*Aperitivo di Benvenuto*

- Prosecco di Valdobbiadene
- Aperitivo del Giorno
- Cocktail alla frutta analcolici ed alcolici
- Succhi di Frutta e di Agrumi biologici
- Acqua Oligominerale Naturale ed Effervescente

***Accompagnato da :***

... Qualche finger food a giro braccio

- Bruschettine di pesche e lardo
- Mini verrina d' enkir e la sua interpretazione
- QB di panzanella secondo lo chef
- Variazioni di finger food secondo lo chef
- Rustici di nostra produzione

***Buffet degli antipasti***

*Angolo del Fritto a Vista:*

- Vegetali del Nostro Orto ed Erbe in Tempura
- Fiori di Zucca Mozzarella e Alici
- Salvia Fritta
- Bonbon di Olive Ascolane
- Mini Arancini Cacio e Pepe
- Mini Arancini Amatriciana
- Alette di Pollo Fritte
- Spring Roll Vegetariano

***Il Casaro***

- Mozzarella di Bufala accompagnata da battuto di Datterino e Basilico
- Mini Ricottine di Bufala al Miele di Corbezzolo
- Scaglie di Parmigiano Reggiano accompagnato da selezione di tre Miele
- La Stacciata di Bufala
- Caprini, Erborinati, Semi stagionati, Fossa, Pecorini, Caciocavallo accompagnati da Miele e Confetture e Pane di Enkir

***Il Salumiere***

- Il tagliere di Salumi di nostra Produzione:
- Carne Ubriaca, Capocollo Stagionato in Grotta
- Salamella Casareccia, Filetto di Suino
- Salame di Cinghiale



## LA SFERA DEL BANQUETING

- *QB di Mortadella di Nostra Produzione*
  - *Prosciutto di Parma 36 Mesi Tagliato a Vista*
- Accompagnato da Pane di Farro, Crackers Artigianali, Grissini*

### *Il Contadino ...*

- *Le Frittate con Ortaggi del Nostro Orto*
- *Insalata di Enkir con Verdure di Stagione*
  - *La Panzanella Toscana*
  - *Torte Rustiche*
  - *Cous Cous alla Siciliana*
- *Strudel Salato alle Verdure*
- *Mini Parmigiana di Melanzane*

### *Le insalate*

- *Spinaci Avocado e Noci*
- *Finocchio ed Arance Rosse*
- *Misticanza Mista con Melone e Cocco*
  - *Insalata di Pollo Biologico*
  - *Cesar Salad*

### *La zuppe... La Vellutate... La Creme ( 2 tipologia a scelta)*

- *Orzo Perlato con Porcini*
- *Zuppa di Cicerchia*
  - *Zuppa di Legumi*
- *Zuppa di Ceci e Rosmarino*
- *Zuppa di Cannellini e Cozze*
- *Zuppa di Patate Rosse e Timo*
- *Vallutata di Zucchine e Menta*
  - *Crema di Zucca*
  - *Crema di Asparagi*

....

*I nostri buffet sono arricchiti con sorprese dei nostri chef, dato che noi lavoriamo materie prime stagionali, naturali e bio i nostri menù possono subire variazioni secondo il mercato.*

### *Si passa a Tavola*

#### *Il Primo "2 a scelta"*

- *Mini Timballo di Zucchine e Taleggio*
- *Risotto Ricotta e Spinaci al Pomodoro Piendolo , Basilico e Pinoli*
  - *Risotto Radicchio e Speck Tirolese*
- *Mezze Maniche di Gragnano al Ragù di Cortile*
- *Maltagliati con Broccolotti di Anguillara e Ricotta Salata*
  - *Rigatoni all'Amatriciana*
  - *Gnocchi alla Sorrentina*

#### *Il Secondo "1 a scelta"*

- *Filetto di Suino con Melannurca , Pioppini e Gratin di Carasau*

- Entrecote di Manzo hai Ferri con Mazzo di Fagiolini al Bacon e Patate Ponte Nuovo
  - Stinco di Maiale alla Birra Rossa e Patate Novelle
  - Scottadito di Capretto con Misticanza alla Feta e Origano
  - Stinco d'Agnello Stufato su Purea di Patate Rosse e Taccole
- Petto di Pollo in Crosta di Pancetta su Misticanza Fresca e Yogurt
- Polpettine di Ricotta e Ortica su Crema di Datterino e Guancialetto Croccante
- Tagliata di Angus su Letto di Misticanza e Schiacciata di Patate Dolci

### *Torta Nuziale*

### *Buffet dei Dolci e della Frutta*

- Torta Ricotta e Pere
- Caprese al Limone d'Amalfi
- Mousse di Cocomo al Latte con Bavarese Croccante e Nocciolo
  - Crostata di Farro con Marmellata di Visciole
  - Mini profiterole al Cioccolato
  - Mini Tiramisù
- Mini Millefoglie con Crema Chantilly e Fragoline di Bosco
- Dolci al Bicchiere su base di Ricotte, Bavaresi e Mantecati
  - Il babà al Rhum Invecchiato
  - Composizione Frutta Stagionale
  - Spiedini di Frutta

### *L'Angolo del Caffè ...*

- Classico, Decaffeinato e D'orzo
- Accompagnato da Piccola Pasticceria Secca
- Amari e Distillati Secondo la Nostra Selezione

### *Bevande*

Vino Bianco: Frascati superiore della cantina "Conte Zandotti"

Vino Rosso: Rosso di Montefalco della cantina "Favaroni"

Acqua Oligominerale Naturale ed Effervescente

*Il costo del servizio per persona è di € 85,00 + iva al 10% per un minimo garantito di 100 invitati*

#### *Comprende:*

- Allestimenti buffet standard
- Allestimento area aperitivo secondo il nostro stile
- 10 tavoli da 10 pax con sedia, più tavolo sposi
- Tovagliato
- Mise en place con sottopiatto in vetro, piatti in porcellana, posate in inox, bicchieri in vetro
- Centro tavola floreale base
- Personale di servizio sala e cucina qualificato
- Bevande da menù
- Stampa menù

#### *Cosa non comprende:*

- *Noleggio location*
- *Ombrelloni*
- *Torta*
- *Tutto ciò che non è menzionato nella voce comprende.*

### **Extra a pagamento**

- *Open bar con barman professionale € 15,00 + iva a persona*
- *Confettata con 6 tipologie di confetti artigianali € 600,00 + iva*
- *Angolo del casaro con mozzarella di Bufala prodotta a vista € 1.200,00 + iva*
- *Angolo delle birre artigianali "Birra del Borgo" con 4 tipologie di birre € 8,00 + iva a persona*
- *Gamberoni rossi di Marzara del Vallo al Flambè € 500,00 + iva*
- *Angolo del crudo : Tartar di tonno, Tartar di Gamberi, Scampi, Ostriche € 15,00 + iva a persona*

### **Condizioni:**

- *Minimo garantito è di 100 adulti , se il numero degli invitati è inferiore al minimo garantito, il preventivo subirà le seguenti variazioni : da -01 a -10 + 15% da -11 a -20 + 25% da -21 a -30 + 35%*
- *Il menù bambini è previsto per i bambini con età inferiore a 9 anni.*
- *I Bambini con età inferiore a 4 anni sono graditi nostri ospiti non paganti.*
- *Le modalità di pagamento sono le seguenti:*
  - *Anticipo del 35% sul totale del preventivo al momento della approvazione dello stesso mezzo bonifico ( Iban IT 25 U 03500 03215 000000010598 intestato a Cusano Michele)*
  - *20% 30gg prima del matrimonio*
  - *20% 15gg prima del matrimonio*
  - *Saldo a fine evento mezzo assegno*
- *Extra Time del personale di servizio è dopo l'orario di chiusura concordato è di € 15,00/h*

## **Proposta Matrimonio**

### **Menù Buffet Misto Ricco con Portate Servite 2 Primi e 1 Secondo a base di Carne**

#### *Aperitivo di Benvenuto*

- *Prosecco di Valdobbiadene*
- *Aperitivo del Giorno*
- *Cocktail alla frutta analcolici ed alcolici*
- *Succhi di Frutta e di Agrumi biologici*
- *Acqua Oligominerale Naturale ed Effervescente*

#### **Accompagnato da :**

*... Qualche finger food a giro braccio*

- *Bruschettine di pesche e lardo*
- *Mini verrina d' enkir e la sua interpretazione*
  - *QB di panzanella secondo lo chef*
- *Variazioni di finger food secondo lo chef*
  - *Rustici di nostra produzione*

#### **Buffet degli antipasti**

*Angolo del Fritto a Vista:*

- *Vegetali del Nostro Orto ed Erbe in Tempura*



## LA SFERA DEL BANQUETING

- *Fiori di Zucca Mozzarella e Alici*
  - *Salvia Fritta*
  - *Bonbon di Olive Ascolane*
  - *Mini Arancini Cacio e Pepe*
  - *Mini Arancini Amatriciana*
    - *Alette di Pollo Fritte*
    - *Spring Roll Vegetariano*

### *Il Casaro*

- *Mozzarella di Bufala accompagnata da battuto di Datterino e Basilico*
  - *Mini Ricottine di Bufala al Miele di Corbezzolo*
- *Scaglie di Parmigiano Reggiano accompagnato da selezione di tre Mielei*
  - *La Stacciata di Bufala*
- *Caprini, Erborinati, Semi stagionati, Fossa, Pecorini, Caciocavallo accompagnati da Miele e Confetture e Pane di Enkir*

### *Il Salumiere*

- *Il tagliere di Salumi di nostra Produzione:*
  - *Carne Ubriaca, Capocollo Stagionato in Grotta*
    - *Salamella Casareccia, Filetto di Suino*
      - *Salame di Cinghiale*
    - *QB di Mortadella di Nostra Produzione*
    - *Prosciutto di Parma 36 Mesi Tagliato a Vista*
- Accompagnato da Pane di Farro, Crackers Artigianali, Grissini*

### *Il Contadino ...*

- *Le Frittate con Ortaggi del Nostro Orto*
- *Insalata di Enkir con Verdure di Stagione*
  - *La Panzanella Toscana*
    - *Torte Rustiche*
  - *Cous Cous alla Siciliana*
  - *Strudel Salato alle Verdure*
  - *Mini Parmigiana di Melanzane*

### *Le insalate*

- *Spinaci Avocado e Noci*
- *Finocchio ed Arance Rosse*
- *Misticanza Mista con Melone e Cocco*
  - *Insalata di Pollo Biologico*
    - *Cesar Salad*

### *La zuppe... La Vellutate... La Creme ( 2 tipologia a scelta)*

- *Orzo Perlato con Porcini*
- *Zuppa di Cicerchia*



## LA SFERA DEL BANQUETING

- Zuppa di Legumi
- Zuppa di Ceci e Rosmarino
- Zuppa di Cannellini e Cozze
- Zuppa di Patate Rosse e Timo
- Vallutata di Zucchine e Menta
  - Crema di Zucca
  - Crema di Asparagi

....

*I nostri buffet sono arricchiti con sorprese dei nostri chef, dato che noi lavoriamo materie prime stagionali, naturali e bio i nostri menù possono subire variazioni secondo il mercato.*

### *Sì passa a Tavola*

#### *Il Primo "2 a scelta"*

- Mini Timballo di Zucchine e Taleggio
- Risotto Ricotta e Spinaci al Pomodoro Piendolo, Basilico e Pinoli
  - Risotto Radicchio e Speck Tirolese
  - Mezze Maniche di Gragnano al Ragù di Cortile
- Maltagliati con Broccolotti di Anquillara e Ricotta Salata
  - Rigatoni all'Amatriciana
  - Gnocchi alla Sorrentina

#### *Il Secondo "1 a scelta"*

- Filetto di Suino con Melannurca, Pioppini e Gratin di Carasau
- Entrecote di Manzo hai Ferri con Mazzo di Fagiolini al Bacon e Patate Ponte Nuovo
  - Stinco di Maiale alla Birra Rossa e Patate Novelle
  - Scottadito di Capretto con Misticanza alla Feta e Origano
  - Stinco d'Agnello Stufato su Purea di Patate Rosse e Taccole
- Petto di Pollo in Crosta di Pancetta su Misticanza Fresca e Yogurt
- Polpettine di Ricotta e Ortica su Crema di Datterino e Guanciale Croccante
- Tagliata di Angus su Letto di Misticanza e Schiacciata di Patate Dolci

### *Torta Nuziale*

#### *Buffet dei Dolci e della Frutta*

- Torta Ricotta e Pere
- Caprese al Limone d'Amalfi
- Mousse di Cocolato al Latte con Bavarese Croccante e Nocciole
  - Crostata di Farro con Marmellata di Visciole
  - Mini profiterole al Cioccolato
    - Mini Tiramisù
- Mini Millefoglie con Crema Chantilly e Fragoline di Bosco
- Dolci al Bicchiere su base di Ricotte, Bavaresi e Mantecati
  - Il babà al Rhum Invecchiato
- Composizione Frutta Stagionale
  - Spiedini di Frutta

### *L'Angolo del Caffè ...*

- Classico, Decaffeinato e D'orzo



- *Accompagnato da Piccola Pasticceria Secca*
- *Amari e Distillati Secondo la Nostra Selezione*

### *Bevande*

*Vino Bianco: Frascati superiore della cantina "Conte Zandotti"*

*Vino Rosso: Rosso di Montefalco della cantina "Favaroni"*

*Acqua Oligominerale Naturale ed Effervescente*

*Il costo del servizio per persona è di € 85,00 + iva al 10% per un minimo garantito di 100 invitati*

### *Comprende:*

- *Allestimenti buffet standard*
- *Allestimento area aperitivo secondo il nostro stile*
- *10 tavoli da 10 pax con sedia, più tavolo sposi*
- *Tovagliato*
- *Mise en place con sottopiatto in vetro, piatti in porcellana, posate in inox, bicchieri in vetro*
- *Centro tavola floreale base*
- *Personale di servizio sala e cucina qualificato*
- *Bevande da menù*
- *Stampa menù*

### *Cosa non comprende:*

- *Noleggio location*
- *Ombrelloni*
- *Torta*
- *Tutto ciò che non è menzionato nella voce comprende.*

### *Extra a pagamento*

- *Open bar con barman professionale € 15,00 + iva a persona*
- *Confettata con 6 tipologie di confetti artigianali € 600,00 + iva*
- *Angolo del casaro con mozzarella di Bufala prodotta a vista € 1.200,00 + iva*
- *Angolo delle birre artigianali "Birra del Borgo" con 4 tipologie di birre € 8,00 + iva a persona*
- *Gamberoni rossi di Marzara del Vallo al Flambè € 500,00 + iva*
- *Angolo del crudo : Tartar di tonno, Tartar di Gamberi, Scampi, Ostriche € 15,00 + iva a persona*

### *Condizioni:*

- *Minimo garantito è di 100 adulti, se il numero degli invitati è inferiore al minimo garantito, il preventivo subirà le seguenti variazioni: da -01 a -10 + 15% da -11 a -20 + 25% da -21 a -30 + 35%*
- *Il menù bambini è previsto per i bambini con età inferiore a 9 anni.*
- *I Bambini con età inferiore a 4 anni sono graditi nostri ospiti non paganti.*
- *Le modalità di pagamento sono le seguenti:*
  - *Anticipo del 35% sul totale del preventivo al momento della approvazione dello stesso mezzo bonifico ( Iban IT 25 U 03500 03215 000000010598 intestato a Cusano Michele)*
  - *20% 30gg prima del matrimonio*
  - *20% 15gg prima del matrimonio*
  - *Saldo a fine evento mezzo assegno*
- *Extra Time del personale di servizio è dopo l'orario di chiusura concordato è di € 15,00/h*

**Proposta Matrimonio**  
**Menù Buffet Misto Ricco con Portate Servite:**  
**2 Primi 1 Secondo a base di Pesce**

*Aperitivo di Benvenuto*

- Prosecco di Valdobbiadene
  - Aperitivo del Giorno
- Cocktail alla frutta analcolici ed alcolici
  - Succhi di Frutta e di Agrumi biologici
- Acqua Oligominerale Naturale ed Effervescente

**Accompagnato da :**

... Qualche finger food a giro braccio

- Bruschettine di pesche e lardo
- Mini verrina d' enkir e la sua interpretazione
  - QB di panzanella secondo lo chef
- Variazioni di finger food secondo lo chef
- Rustici marittimi di nostra produzione

**Buffet degli antipasti**

Angolo del fritto a vista:

- Vegetali del Nostro Orto ed Erbe in Tempura
  - Fiori di zucca Mozzarella e Alici
    - Salvia Fritta
  - Bonbon di olive Ascolane al pesce
    - Mini Arancini Cacio e Pepe
    - Mini Arancini alla Pescatora
      - Alicette Fritte
    - spring rol Vegetariano

**Il Casaro**

- Mozzarella di Bufala accompagnata da battuto di Datterino e Basilico
  - Mini Ricottine di Bufala al Miele di Corbezzolo
- Scaglie di Parmigiano Reggiano accompagnato da selezione di tre Mieli
  - La Stacciata di Bufala
- Caprini, Erborinati, Semi stagionati, Fossa, Pecorini, Caciocavallo accompagnati da Miele e Confetture e Pane di Enkir

**Il Salumiere**

- Il tagliere di Salumi di nostra Produzione:
- Carne Ubriaca, Capocollo Stagionato in Grotta
  - Salamella Casareccia, Filetto di Suino
    - Salame di Cinghiale





## LA SFERA DEL BANQUETING

- *QB di Mortadella di Nostra Produzione*
  - *Prosciutto di Parma 36 Mesi Tagliato a Vista*
- Accompagnato da Pane di Farro, Crackers Artigianali, Grissini*

### *Le insalate*

- *Spinaci Avocado e Noci*
- *Finocchio ed Arance Rosse*
- *Misticanza mista con Melone e Cocco*

### *Il Pescato con esposizione a Finger Food...*

- *La Panzanella Toscana con Baccalà Marinato al Ginepro*
  - *Cous Cous Marittimo*
    - *Ostriche*
    - *Scampi*
  - *Carpaccio di Spigola*
  - *Insalata di Polpo e Patate*
    - *Insalata di Seppie*
  - *Salmone Scozzese al Pepe Rosa*
  - *Crostini di Baccalà Mantecato*
    - *Impepata di Cozze*
  - *Moscardini affogati Piccanti*

...

*I nostri buffet sono arricchiti con sorprese dei nostri chef, dato che noi lavoriamo materie prime stagionali, naturali e bio i nostri menù possono subire variazioni secondo il mercato.*

## *Si passa a Tavola*

### *Il Primo "2 a scelta"*

- *Tonnarello con Carbonara di Mare Pomodori Secchi, Guanciale e Broccoletti*
  - *Gnocchi di Patate e Porri con Crema di Cannellini e Cozze*
  - *Risotto alle Erbe con Mazzancolle Piccanti al Papavero*
    - *Risotto Radicchio e Baccalà Mantecato*
    - *Tonnarello di Enkir agli Scampi*
    - *Rigatoni all'Amatriciana di Mare*

### *Il Secondo "1 a scelta"*

- *Persico Reale in Crosta di Cereali su Misticanza di Stagione*
- *Trancio di Salmone Selvatico con Limone e Scapece di Zucchine*
- *Doblone di Spada alla Messinese con Melanzane al Funghetto*
  - *Spigola in Crosta su Crema di Rape Rosse e Finocchi*
    - *100pelli con Scorfano e Pecorino*
  - *Trancio di Salmone con Briccoletti e Lime*
  - *Salmone Arrostito con Asparagi e Fave*

## *Torta Nuziale*

## *Buffet dei Dolci e della Frutta*

- *Torta Ricotta e Pere*



## LA SFERA DEL BANQUETING

- *Caprese al Limone d'Amalfi*
- *Mousse di Cocolato al Latte con Bavarese Croccante e Nocciole*
  - *Crostata di Farro con Marmellata di Visciole*
  - *Mini profiterole al Cioccolato*
    - *Mini Tiramisù*
- *Mini Millefoglie con Crema Chantilly e Fragoline di Bosco*
- *Dolci al Bicchiere su base di Ricotte, Bavaresi e Mantecati*
  - *Il babà al Rhum Invecchiato*
  - *Composizione Frutta Stagionale*
    - *Spiedini di Frutta*

### *L'Angolo del Caffè ...*

- *Classico, Decaffeinato e D'orzo*
- *Accompagnato da Piccola Pasticceria Secca*
- *Amari e Distillati Secondo la Nostra Selezione*

### *Bevande*

*Vino Bianco*

*Vino Rosso*

*Acqua Oligominerale Naturale ed Effervescente*

*Il costo del servizio per persona è di € 90,00 + iva al 10% per un minimo garantito di 100 invitati*

#### **Comprende:**

- *Allestimenti buffet standard*
- *Allestimento area aperitivo secondo il nostro stile*
- *10 tavoli da 10 pax con sedia, più tavolo sposi*
- *Tovagliato*
- *Mise en place con sottopiatto in vetro, piatti in porcellana, posate in inox, bicchieri in vetro*
- *Centro tavola floreale base*
- *Personale di servizio sala e cucina qualificato*
- *Bevande da menù*
- *Stampa menù*

#### **Cosa non comprende:**

- *Noleggio location*
- *Ombrelloni*
- *Torta*
- *Tutto ciò che non è menzionato nella voce comprende.*

#### **Extra a pagamento**

- *Open bar con barman professionale € 15,00 + iva a persona*
- *Confettata con 6 tipologie di confetti artigianali € 600,00 + iva*
- *Angolo del casaro con mozzarella di Bufala prodotta a vista € 1.200,00 + iva*
- *Angolo delle birre artigianali "Birra del Borgo" con 4 tipologie di birre € 8,00 + iva a persona*
- *Gamberoni rossi di Marzara del Vallo al Flambè € 500,00 + iva*
- *Angolo del crudo : Tartar di tonno, Tartar di Gamberi, Scampi, Ostriche € 15,00 + iva a persona*



LA SFERA  
DEL BANQUETING

**Condizioni:**

- *Minimo garantito è di 100 adulti, se il numero degli invitati è inferiore al minimo garantito, il preventivo subirà le seguenti variazioni: da -01 a -10 + 15% da -11 a -20 + 25% da -21 a -30 + 35%*
- *Il menù bambini è previsto per i bambini con età inferiore a 9 anni.*
- *I Bambini con età inferiore a 4 anni sono graditi nostri ospiti non paganti.*
- *Le modalità di pagamento sono le seguenti:*
  - *Anticipo del 35% sul totale del preventivo al momento della approvazione dello stesso mezzo bonifico ( Iban IT 25 U 03500 03215 000000010598 intestato a Cusano Michele)*
  - *20% 30gg prima del matrimonio*
  - *20% 15gg prima del matrimonio*
  - *Saldo a fine evento mezzo assegno*
- *Extra Time del personale di servizio è dopo l'orario di chiusura concordato è di € 15,00/h*

**Proposta Matrimonio**  
**Menù Piccolo Buffet con Portate Servite,**  
**Antipasto 2 Primi 1 Secondo**

*Aperitivo di Benvenuto*

- Prosecco di Valdobbiadene
- Aperitivo del Giorno
- Cocktail alla frutta analcolici e alcolici
- Succhi di Frutta e Agrumi biologici
- Acqua Oligominerale Naturale ed Effervescente

*Accompagnato con servizio a giro braccio, da:*

*Qualche finger food*

- Bruschettine di pesche e lardo
- Mini verrina d' enkir e la sua interpretazione
- QB di panzanella secondo lo chef
- Variazioni di finger food secondo lo chef  
... fritto al cartoccio
- Vegetali del Nostro Orto ed Erbe in Tempura
- Salvia Fritta
- Mini Arancini Cacio e Pepe
- Mini Arancini Amatriciana
- Striscette di Pollo Fritto

*Il Casaro*

- Mozzarella di Bufala accompagnata da battuto di Datterino e Basilico
- Mini Ricottine di Bufala al Miele di Corbezzolo
- Scaglie di Parmigiano Reggiano accompagnato da selezione di tre Mielì
- Caprini, Erborinati, Semi stagionati, Fossa, Pecorini, Caciocavallo  
accompagnati da Miele e Confetture e Pane di Enkir

*Il Salumiere*

- Il tagliere di Salumi di nostra Produzione:
  - Carne Ubriaca, Capocollo Stagionato in Grotta
  - Salamella Casareccia, Filetto di Suino
  - Salame di Cinghiale
  - QB di Mortadella di Nostra Produzione
  - Prosciutto di Parma 36 Mesi Tagliato a Vista
- Accompagnato da Pane di Farro, Crackers Artigianali,  
Grissini

*Il Contadino ...*

- Le Frittate con Ortaggi del Nostro Orto e Torte Rustiche

- *Insalata di Enkir con Verdure di Stagione*

- *La Panzanella Toscana*
- *Strudel Salato alle Verdure*

### *Le insalate e la Zuppa*

- *Spinaci Avocado e Noci*
- *Misticanza mista con Melone e Cocco*
- *Zuppa di Cicerchia*

....

*I nostri buffet sono arricchiti con sorprese dei nostri chef, dato che noi lavoriamo materie prime stagionali, naturali e bio i nostri menù possono subire variazioni secondo il mercato.*

### *Si passa a Tavola*

#### *Antipasto "1 a scelta"*

- *Carpaccio di Manzo con Rucola Pecorino di Fossa e Mandorle Tostate*
  - *Flan di Zucca su Fonduta di Taleggio e Cardì*
  - *Caponata in Floute al Pesto di Tarassaco*
  - *Tortello di Fillo su Funghi e Caprini*
- *Antipasto all'Italiana con Salumi di Nostra Produzione, Formaggi, sott'oli Pugliesi Mini Parmigiana su Letto di Pesto e Mozzarella di Bufala*

...

- *Doblone di Spada al Pane Profumato su Vellutata di Datterini*
- *Insalatina di Carciofi alla Maggiorana con Bruschetta al Pecorino e Seppia*
  - *Pappa al Pomodoro con Fritto di Gobetti*
  - *Insalata di Mare Imperiale*
- *Gazpacho di Barbabietola e Finocchio con Tortino di Zucchine e Salmone Marinato*
  - *Crostone di Polenta e Baccalà Mantecato*

#### *Il Primo "2 a scelta"*

- *Mini Timballo di Zucchine e Taleggio*
  - *Risotto Ricatta e Spinaci al Pomodoro Piendolo, Basilico e Pinoli*
    - *Risotto Radicchio e Speck Tirolese*
    - *Mezze Maniche di Gragnano al Ragù di Cortile*
  - *Maltagliati con Broccolotti di Anquillara e Ricotta Salata*
    - *Rigatoni all'Amatriciana*
    - *Gnocchi alla Sorrentina*
- ...
- *Tonnarello con Carbonara di Mare Pomodori Secchi, Guanciale e Broccoletti*
    - *Gnocchi di Patate e Porri con Crema di Cannellini e Cozze*
    - *Risotto alle Erbe con Mazzancolle Piccanti al Papavero*
      - *Risotto Radicchio e Baccalà Mantecato*
      - *Tonnarello di Enkir agli Scampi*
      - *Rigatoni all'Amatriciana di Mare*

#### *Il Secondo "1 a scelta"*

- *Filetto di Suino con Melannurca, Pioppini e Gratin di Carasau*
- *Entrecote di Manzo hai Ferri con Mazzo di Fagiolini al Bacon e Patate Ponte Nuovo*
  - *Stinco di Maiale alla Birra Rossa e Patate Novelle*
  - *Scottadito di Capretto con Misticanza alla Feta e Origano*
  - *Stinco d'Agnello Stufato su Purea di Patate Rosse e Taccole*
- *Petto di Pollo in Crosta di Pancetta su Misticanza Fresca e Yogurt*
- *Polpettine di Ricotta e Ortica su Crema di Datterino e Guanciale Croccante*

- *Tagliata di Angus su Letto di Misticanza e Schiacciata di Patate Dolci*

### *Torta Nuziale*

### *Buffet dei Dolci e della Frutta*

- *Torta Ricotta e Pere*
- *Caprese al Limone d'Amalfi*
- *Mousse di Cocolato al Latte con Bavarese Croccante e Nocciole*
  - *Crostata di Farro con Marmellata di Visciole*
  - *Mini profiterole al Cioccolato*
  - *Mini Tiramisù*
- *Mini Millefoglie con Crema Chantilly e Fragoline di Bosco*
- *Dolci al Bicchiere su base di Ricotte, Bavaresi e Mantecati*
  - *Composizione Frutta Stagionale*
  - *Spiedini di Frutta*

### *L'Angolo del Caffè ...*

- *Classico, Decaffeinato e D'orzo*
- *Accompagnato da Piccola Pasticceria Secca*
- *Amari e Distillati Secondo la Nostra Selezione*

### *Bevande*

*Vino Bianco: Frascati superiore della cantina "Conte Zandotti"*

*Vino Rosso: Rosso di Montefalco della cantina "Favaroni"*

*Acqua Oligominerale Naturale ed Effervescente*

*Il costo del servizio per persona è di € 95,00 + iva al 10% per un minimo garantito di 100 invitati*

#### *Comprende:*

- *Allestimenti buffet standard*
- *Allestimento area aperitivo secondo il nostro stile*
- *10 tavoli da 10 pax con sedia, più tavolo sposi*
- *Tovagliato*
- *Mise en place con sottopiatto in vetro, piatti in porcellana, posate in inox, bicchieri in vetro*
- *Centro tavola floreale base*
- *Personale di servizio sala e cucina qualificato*
- *Bevande da menù*
- *Stampa menù*

#### *Cosa non comprende:*

- *Noleggio location*
- *Ombrelloni*
- *Torta*
- *Tutto ciò che non è menzionato nella voce comprende.*

#### *Extra a pagamento*

- *Open bar con barman professionale € 15,00 + iva a persona*



LA SFERA  
DEL BANQUETING

- *Confettata con 6 tipologie di confetti artigianali € 600,00 + iva*
- *Angolo del casaro con mozzarella di Bufala prodotta a vista € 1.200,00 + iva*
- *Angolo delle birre artigianali "Birra del Borgo" con 4 tipologie di birre € 8,00 + iva a persona*
- *Gamberoni rossi di Marzara del Vallo al Flambè € 500,00 + iva*
- *Angolo del crudo : Tartar di tonno, Tartar di Gamberi, Scampi, Ostriche € 15,00 + iva a persona*

#### **Condizioni:**

- *Minimo garantito è di 100 adulti , se il numero degli invitati è inferiore al minimo garantito, il preventivo subirà le seguenti variazioni : da -01 a -10 + 15% da -11 a -20 + 25% da -21 a -30 + 35%*
- *Il menù bambini è previsto per i bambini con età inferiore a 9 anni.*
- *I Bambini con età inferiore a 4 anni sono graditi nostri ospiti non paganti.*
- *Le modalità di pagamento sono le seguenti:*
  - *Anticipo del 35% sul totale del preventivo al momento della approvazione dello stesso mezzo bonifico ( Iban IT 25 U 03500 03215 000000010598 intestato a Cusano Michele)*
  - *20% 30gg prima del matrimonio*
  - *20% 15gg prima del matrimonio*
  - *Saldo a fine evento mezzo assegno*
- *Extra Time del personale di servizio è dopo l'orario di chiusura concordato è di € 15,00/h*

**Proposta Matrimonio**  
**Menù Piccolo Buffet con Portate Servite:**  
**Antipasto, 2 Primi, 2 Secondi**

*Aperitivo di Benvenuto*

- Prosecco di Valdobbiadene
- Aperitivo del Giorno
- Cocktail alla frutta analcolici ed alcolici
- Succhi di Frutta e di Agrumi biologici
- Acqua Oligominerale Naturale ed Effervescente

**Accompagnato con servizio a giro braccio, da:**

*Qualche finger food*

- Bruschettine di pesche e lardo
- Mini verrina d' enkir e la sua interpretazione
  - QB di panzanella secondo lo chef
  - Variazioni di finger food secondo lo chef
- ... fritto al cartoccio
- Vegetali del Nostro Orto ed Erbe in Tempura
  - Salvia Fritta
  - Mini Arancini Cacio e Pepe
  - Mini Arancini Amatriciana
  - Striscette di Pollo Fritto

**Il Casaro**

- Mozzarella di Bufala accompagnata da battuto di Datterino e Basilico
  - Mini Ricottine di Bufala al Miele di Corbezzolo
- Scaglie di Parmigiano Reggiano accompagnato da selezione di tre Mielì
- Caprini, Erborinati, Semi stagionati, Fossa, Pecorini, Caciocavallo  
accompagnati da Miele e Confetture e Pane di Enkir

**Il Salumiere**

- Il tagliere di Salumi di nostra Produzione:
  - Carne Ubriaca, Capocollo Stagionato in Grotta
    - Salamella Casareccia, Filetto di Suino
    - Salame di Cinghiale
  - QB di Mortadella di Nostra Produzione
  - Prosciutto di Parma 36 Mesi Tagliato a Vista
- Accompagnato da Pane di Farro, Crackers Artigianali,  
Grissini

**Il Contadino ...**

- Le Frittate con Ortaggi del Nostro Orto e Torte Rustiche



- *Insalata di Enkir con Verdure di Stagione*

- *La Panzanella Toscana*
- *Strudel Salato alle Verdure*

### *Le insalate e la Zuppa*

- *Spinaci Avocado e Noci*
- *Misticanza mista con Melone e Cocco*
- *Zuppa di Cicerchia*

....

*I nostri buffet sono arricchiti con sorprese dei nostri chef, dato che noi lavoriamo materie prime stagionali, naturali e bio i nostri menù possono subire variazioni secondo il mercato.*

### *Si passa a Tavola*

#### *Antipasto "1 a scelta"*

- *Carpaccio di Manzo con Rucola Pecorino di Fossa e Mandorle Tostate*
  - *Flan di Zucca su Fonduta di Taleggio e Cardì*
  - *Caponata in Floute al Pesto di Tarassaco*
  - *Tortello di Fillo su Funghi e Caprini*
- *Antipasto all'Italiana con Salumi di Nostra Produzione, Formaggi, sott'oli Pugliesi*
- *Mini Parmigiana su Letto di Pesto e Mozzarella di Bufala*

...

- *Doblone di Spada al Pane Profumato su Vellutata di Datterini*
- *Insalatina di Carciofi alla Maggiorana con Bruschetta al Pecorino e Seppia*
  - *Pappa al Pomodoro con Fritto di Gobetti*
  - *Insalata di Mare Imperiale*
- *Gazpacho di Barbabietola e Finocchio con Tortino di Zucchine e Salmone Marinato*
  - *Crostone di Polenta e Baccalà Mantecato*

#### *Il Primo "2 a scelta"*

- *Mini Timballo di Zucchine e Taleggio*
  - *Risotto Ricatta e Spinaci al Pomodoro Piendolo, Basilico e Pinoli*
    - *Risotto Radicchio e Speck Tirolese*
    - *Mezze Maniche di Gragnano al Ragù di Cortile*
  - *Maltagliati con Broccolletti di Anguillara e Ricotta Salata*
    - *Rigatoni all'Amatriciana*
    - *Gnocchi alla Sorrentina*
- ....
- *Tonnarello con Carbonara di Mare Pomodori Secchi, Guanciale e Broccoletti*
    - *Gnocchi di Patate e Porri con Crema di Cannellini e Cozze*
    - *Risotto alle Erbe con Mazzancolle Piccanti al Papavero*
      - *Risotto Radicchio e Baccalà Mantecato*
      - *Tonnarello di Enkir agli Scampi*
      - *Rigatoni all'Amatriciana di Mare*

#### *I Secondo "1 di carne e 1 di pesce a scelta"*

- *Filetto di Suino con Melannurca, Pioppini e Gratin di Carasau*
- *Entrecote di Manzo hai Ferri con Mazzo di Fagiolini al Bacon e Patate Ponte Nuovo*
  - *Stinco di Maiale alla Birra Rossa e Patate Novelle*
  - *Scottadito di Capretto con Misticanza alla Feta e Origano*
  - *Stinco d'Agnello Stufato su Purea di Patate Rosse e Taccole*
  - *Petto di Pollo in Crosta di Pancetta su Misticanza Fresca e Yogurt*
  - *Polpettine di Ricotta e Ortica su Crema di Datterino e Guanciale Croccante*
  - *Tagliata di Angus su Letto di Misticanza e Schiacciata di Patate Dolci*

### *Sorbetto*

- *Persico Reale in Crosta di Cereali su Misticanza di Stagione*
- *Trancio di Salmone Selvatico con Limone e Scapece di Zucchine*
- *Doblone di Spada alla Messinese con Melanzane al Funghetto*
  - *Spigola in Crosta su Crema di Rape Rosse e Finocchi*
    - *100pelli con Ccorfano e Pecorino*
    - *Trancio di Salmone con Briccoletti e Lime*
    - *Salmone Arrostito con Asparagi e Fave*

### *Torta Nuziale*

### *Buffet dei Dolci e della Frutta*

- *Torta Ricotta e Pere*
- *Caprese al Limone d'Amalfi*
- *Mousse di Cocolato al Latte con Bavarese Croccante e Nocciole*
  - *Crostata di Farro con Marmellata di Visciole*
  - *Mini profiterole al Cioccolato*
    - *Mini Tiramisù*
- *Mini Millefoglie con Crema Chantilly e Fragoline di Bosco*
- *Dolci al Bicchiere su base di Ricotte, Bavaresi e Mantecati*
  - *Composizione Frutta Stagionale*
    - *Spiedini di Frutta*

### *L'Angolo del Caffè ...*

- *Classico, Decaffeinato e D'orzo*
- *Accompagnato da Piccola Pasticceria Secca*
- *Amari e Distillati Secondo la Nostra Selezione*

### *Bevande*

Vino Bianco

Vino Rosso

Acqua Oligominerale Naturale ed Effervescente

*Il costo del servizio per persona è di € 100,00 + iva al 10% per un minimo garantito di 100 invitati*

#### *Comprende:*

- *Allestimenti buffet standard*
- *Allestimento area aperitivo secondo il nostro stile*
- *10 tavoli da 10 pax con sedia, più tavolo sposi*
- *Tovagliato*
- *Mise en place con sottopiatto in vetro, piatti in porcellana, posate in inox, bicchieri in vetro*
- *Centro tavola floreale base*
- *Personale di servizio sala e cucina qualificato*
- *Bevande da menù*
- *Stampa menù*

#### *Cosa non comprende:*

- *Noleggio location*
- *Ombrelloni*
- *Torta*
- *Tutto ciò che non è menzionato nella voce comprende.*

### **Extra a pagamento**

- *Open bar con barman professionale € 15,00 + iva a persona*
- *Confettata con 6 tipologie di confetti artigianali € 600,00 + iva*
- *Angolo del casaro con mozzarella di Bufala prodotta a vista € 1.200,00 + iva*
- *Angolo delle birre artigianali "Birra del Borgo" con 4 tipologie di birre € 8,00 + iva a persona*
- *Gamberoni rossi di Marzara del Vallo al Flambè € 500,00 + iva*
- *Angolo del crudo : Tartar di tonno, Tartar di Gamberi, Scampì, Ostriche € 15,00 + iva a persona*

### **Condizioni:**

- *Minimo garantito è di 100 adulti , se il numero degli invitati è inferiore al minimo garantito, il preventivo subirà le seguenti variazioni : da -01 a -10 + 15% da -11 a -20 + 25% da -21 a -30 + 35%*
  - *Il menù bambini è previsto per i bambini con età inferiore a 9 anni.*
  - *I Bambini con età inferiore a 4 anni sono graditi nostri ospiti non paganti.*
  - *Le modalità di pagamento sono le seguenti:*
    - *Anticipo del 35% sul totale del preventivo al momento della approvazione dello stesso mezzo bonifico ( Iban IT 25 U 03500 03215 000000010598 intestato a Cusano Michele)*
    - *20% 30gg prima del matrimonio*
    - *20% 15gg prima del matrimonio*
    - *Saldo a fine evento mezzo assegno*
- Extra Time del personale di servizio è dopo l'orario di chiusura concordato è di € 15,00/h*

**Proposta Matrimonio**  
**Menù Piccolo Buffet con Portate Servite,**  
**Antipasto 2 Primi 1 Secondo a base di Carne**

*Aperitivo di Benvenuto*

- Prosecco di Valdobbiadene
- Aperitivo del Giorno
- Cocktail alla frutta analcolici ed alcolici
- Succhi di Frutta e di Agrumi biologici
- Acqua Oligominerale Naturale ed Effervescente

**Accompagnato con servizio a giro braccio, da:**

*Qualche finger food*

- Bruschettine di pesche e lardo
- Mini verrina d' enkir e la sua interpretazione
  - QB di panzanella secondo lo chef
- Variazioni di finger food secondo lo chef
  - ... fritto al cartoccio
- Vegetali del Nostro Orto ed Erbe in Tempura
  - Salvia Fritta
  - Mini Arancini Cacio e Pepe
  - Mini Arancini Amatriciana
  - Striscette di Pollo Fritto

**Il Casaro**

- Mozzarella di Bufala accompagnata da battuto di Datterino e Basilico
  - Mini Ricottine di Bufala al Miele di Corbezzolo
- Scaglie di Parmigiano Reggiano accompagnato da selezione di tre Mielì
- Caprini, Erborinati, Semi stagionati, Fossa, Pecorini, Caciocavallo accompagnati da Miele e Confetture e Pane di Enkir

**Il Salumiere**

- Il tagliere di Salumi di nostra Produzione:
  - Carne Ubriaca, Capocollo Stagionato in Grotta
    - Salamella Casareccia, Filetto di Suino
    - Salame di Cinghiale
  - QB di Mortadella di Nostra Produzione
  - Prosciutto di Parma 36 Mesi Tagliato a Vista
- Accompagnato da Pane di Farro, Crackers Artigianali, Grissini

**Il Contadino ...**

- Le Frittate con Ortaggi del Nostro Orto e Torte Rustiche

- *Insalata di Enkir con Verdure di Stagione*
  - *La Panzanella Toscana*
  - *Strudel Salato alle Verdure*
- *Le insalate e la Zuppa*
  - *Spinaci Avocado e Noci*
- *Misticanza mista con Melone e Cocco*
  - *Zuppa di Cicerchia*

....

*I nostri buffet sono arricchiti con sorprese dei nostri chef, dato che noi lavoriamo materie prime stagionali, naturali e bio i nostri menù possono subire variazioni secondo il mercato.*

### *Si passa a Tavola*

#### *Antipasto "1 a scelta"*

- *Carpaccio di Manzo con Rucola Pecorino di Fossa e Mandorle Tostate*
  - *Flan di Zucca su Fonduta di Taleggio e Cardì*
  - *Caponata in Floute al Pesto di Tarassaco*
  - *Tortello di Fillo su Funghi e Caprini*
- *Antipasto all'Italiana con Salumi di Nostra Produzione, Formaggi, sott'oli Pugliesi*
  - *Mini Parmigiana su Letto di Pesto e Mozzarella di Bufala*

#### *Il Primo "2 a scelta"*

- *Mini Timballo di Zucchine e Taleggio*
- *Risotto Ricatta e Spinaci al Pomodoro Piendolo, Basilico e Pinoli*
  - *Risotto Radicchio e Speck Tirolese*
  - *Mezze Maniche di Gragnano al Ragù di Cortile*
- *Maltagliati con Broccolletti di Anguillara e Ricotta Salata*
  - *Rigatoni all'Amatriciana*
  - *Gnocchi alla Sorrentina*

#### *Il Secondo "1 a scelta"*

- *Filetto di Suino con Melannurca, Pioppini e Gratin di Carasau*
- *Entrecote di Manzo hai Ferri con Mazzo di Fagiolini al Bacon e Patate Ponte Nuovo*
  - *Stinco di Maiale alla Birra Rossa e Patate Novelle*
  - *Scottadito di Capretto con Misticanza alla Feta e Origano*
  - *Stinco d'Agnello Stufato su Purea di Patate Rosse e Taccole*
- *Petto di Pollo in Crosta di Pancetta su Misticanza Fresca e Yogurt*
- *Popolpettine di Ricotta e Ortica su Crema di Datterino e Guanciale Croccante*
- *Tagliata di Angus su Letto di Misticanza e Schiacciata di Patate Dolci*

### *Torta Nuziale*

#### *Buffet dei Dolci e della Frutta*

- *Torta Ricotta e Pere*
- *Caprese al Limone d'Amalfi*
- *Mousse di Cocolato al Latte con Bavarese Croccante e Nocciole*
  - *Crostata di Farro con Marmellata di Visciole*
  - *Mini profiterole al Cioccolato*
    - *Mini Tiramisù*
- *Mini Millefoglie con Crema Chantilly e Fragoline di Bosco*
- *Dolci al Bicchiere su base di Ricotte, Bavaresi e Mantecati*



- *Composizione Frutta Stagionale*
  - *Spiedini di Frutta*
- *L'Angolo del Caffè ...*
  - *Classico, Decaffeinato e D'orzo*
- *Accompagnato da Piccola Pasticceria Secca*
- *Amari e Distillati Secondo la Nostra Selezione*

### *Bevande*

*Vino Bianco: Frascati superiore della cantina "Conte Zandotti"*

*Vino Rosso: Rosso di Montefalco della cantina "Favaroni"*

*Acqua Oligominerale Naturale ed Effervescente*

*Il costo del servizio per persona è di € 85,00 + iva al 10% per un minimo garantito di 100 invitati*

### *Comprende:*

- *Allestimenti buffet standard*
- *Allestimento area aperitivo secondo il nostro stile*
- *10 tavoli da 10 pax con sedia, più tavolo sposi*
- *Tovagliato*
- *Mise en place con sottopiatto in vetro, piatti in porcellana, posate in inox, bicchieri in vetro*
- *Centro tavola floreale base*
- *Personale di servizio sala e cucina qualificato*
- *Bevande da menù*
- *Stampa menù*

### *Cosa non comprende:*

- *Noleggio location*
- *Ombrelloni*
- *Torta*
- *Tutto ciò che non è menzionato nella voce comprende.*

### *Extra a pagamento*

- *Open bar con barman professionale € 15,00 + iva a persona*
- *Confettata con 6 tipologie di confetti artigianali € 600,00 + iva*
- *Angolo del casaro con mozzarella di Bufala prodotta a vista € 1.200,00 + iva*
- *Angolo delle birre artigianali "Birra del Borgo" con 4 tipologie di birre € 8,00 + iva a persona*
- *Gamberoni rossi di Marzara del Vallo al Flambè € 500,00 + iva*
- *Angolo del crudo : Tartar di tonno, Tartar di Gamberi, Scampi, Ostriche € 15,00 + iva a persona*

### *Condizioni:*

- *Minimo garantito è di 100 adulti, se il numero degli invitati è inferiore al minimo garantito, il preventivo subirà le seguenti variazioni: da -01 a -10 + 15% da -11 a -20 + 25% da -21 a -30 + 35%*
- *Il menù bambini è previsto per i bambini con età inferiore a 9 anni.*
- *I Bambini con età inferiore a 4 anni sono graditi nostri ospiti non paganti.*
- *Le modalità di pagamento sono le seguenti:*
  - *Anticipo del 35% sul totale del preventivo al momento della approvazione dello stesso mezzo bonifico ( Iban IT 25 U 03500 03215 000000010598 intestato a Cusano Michele)*



- 20% 30gg prima del matrimonio
  - 20% 15gg prima del matrimonio
  - Saldo a fine evento mezzo assegno
- Extra Time del personale di servizio è dopo l'orario di chiusura concordato è di € 15,00/h*

**Proposta Matrimonio**  
**Menù Piccolo Buffet con Portate Servite,**  
**Antipasto 2 Primi 1 Secondo a base di Pesce**

*Aperitivo di Benvenuto*

- Prosecco di Valdobbiadene
- Aperitivo del Giorno
- Cocktail alla frutta analcolici ed alcolici
- Succhi di Frutta e di Agrumi biologici
- Acqua Oligominerale Naturale ed Effervescente

**Accompagnato con servizio a giro braccio, da:**

*Qualche finger food*

- Bruschettine di pesche e lardo
- Mini verrina d' enkir e la sua interpretazione
  - QB di panzanella secondo lo chef
- Variazioni di finger food secondo lo chef
- Rustici marittimi di nostra produzione
  - ... fritto al cartoccio:
- Vegetali del Nostro Orto ed Erbe in Tempura
  - Salvia Fritta
  - Mini Arancini Cacio e Pepe
  - Mini Arancini alla Pescatora
  - Alicette Fritte

**Il Casaro**

- Mozzarella di Bufala accompagnata da battuto di Datterino e Basilico
  - Mini Ricottine di Bufala al Miele di Corbezzolo
- Scaglie di Parmigiano Reggiano accompagnato da selezione di tre Mielì
- Caprini, Erborinati, Semi stagionati, Fossa, Pecorini, Caciocavallo accompagnati da Miele e Confetture e Pane di Enkir

**Il Salumiere**

- Il tagliere di Salumi di nostra Produzione:
  - Carne Ubriaca, Capocollo Stagionato in Grotta
    - Salamella Casareccia, Filetto di Suino
    - Salame di Cinghiale
  - Prosciutto di Parma 36 Mesi Tagliato a Vista
- Accompagnato da Pane di Farro, Crackers Artigianali,  
Grissini

**Le insalate**

- Spinaci Avocado e Noci





- Finocchio ed Arance Rosse
- Misticanza Mista con Melone e Cocco

### *Il Pescato con esposizione a Finger Food:*

- La panzanella toscana con Baccalà Marinato al Ginepro
  - Cous Cous Marittimo
  - Insalata di Polpo e Patate
  - Salmone Scozzese al Pepe Rosa
  - Crostini di Baccalà Mantecato
    - Impepata di Cozze
  - Moscardini Affogati Piccanti

...

I nostri buffet sono arricchiti con sorprese dei nostri chef, dato che noi lavoriamo materie prime stagionali, naturali e bio i nostri menù possono subire variazioni secondo il mercato.

### *Si passa a Tavola*

#### *Antipasto "1 a scelta"*

- Doblone di Spada al Pane Profumato su Vellutata di Datterini
- Insalatina di Carciofi alla Maggiorana con Bruschetta al Pecorino e Seppia
  - Pappa al Pomodoro con Fritto di Gobetti
  - Insalata di Mare Imperiale
- Gazpacho di Barbabietola e Finocchio con Tortino di Zucchine e Salmone Marinato
  - Crostone di Polenta e Baccalà Mantecato

#### *Il Primo "2 a scelta"*

- Tonnarello con Carbonara di Mare Pomodori Secchi, Guanciale e Broccoletti
  - Gnocchi di Patate e Porri con Crema di Cannellini e Cozze
  - Risotto alle Erbe con Mazzancolle Piccanti al Papavero
    - Risotto Radicchio e Baccalà Mantecato
    - Tonnarello di Enkir agli Scampi
    - Rigatoni all'Amatriciana di Mare

#### *Il Secondo "1 a scelta"*

- Persico Reale in Crosta di Cereali su Misticanza di Stagione
- Trancio di Salmone Selvatico con Limone e Scapece di Zucchine
- Doblone di Spada alla Messinese con Melanzane al Funghetto
  - Spigola in Crosta su Crema di Rape Rosse e Finocchi
    - 100pelli con Scorfano e Pecorino
  - Trancio di Salmone con Briccoletti e Lime
  - Salmone Arrostito con Asparagi e Fave

### *Torta Nuziale*

#### *Buffet dei Dolci e della Frutta*

- Torta Ricotta e Pere
  - Caprese al Limone d'Amalfi
- Mousse di Cocolato al Latte con Bavarese Croccante e Nocciole
  - Crostata di Farro con Marmellata di Visciole
  - Mini profiterole al Cioccolato



- *Mini Tiramisù*
  - *Mini Millefoglie con Crema Chantilly e Fragoline di Bosco*
  - *Dolci al Bicchiere su base di Ricotte, Bavaresi e Mantecati*
    - *Composizione Frutta Stagionale*
      - *Spiedini di Frutta*
- L'Angolo del Caffè ...***
- *Classico, Decaffeinato e D'orzo*
  - *Accompagnato da Piccola Pasticceria Secca*
  - *Amari e Distillati Secondo la Nostra Selezione*

### ***Bevande***

*Vino Bianco*

*Vino Rosso*

*Acqua Oligominerale Naturale ed Effervescente*

*Il costo del servizio per persona è di € 90,00 + iva al 10% per un minimo garantito di 100 invitati*

### ***Comprende:***

- *Allestimenti buffet standard*
- *Allestimento area aperitivo secondo il nostro stile*
- *10 tavoli da 10 pax con sedia, più tavolo sposi*
- *Tovagliato*
- *Mise en place con sottopiatto in vetro, piatti in porcellana, posate in inox, bicchieri in vetro*
- *Centro tavola floreale base*
- *Personale di servizio sala e cucina qualificato*
- *Bevande da menù*
- *Stampa menù*

### ***Cosa non comprende:***

- *Noleggio location*
- *Ombrelloni*
- *Torta*
- *Tutto ciò che non è menzionato nella voce comprende.*

### ***Extra a pagamento***

- *Open bar con barman professionale € 15,00 + iva a persona*
- *Confettata con 6 tipologie di confetti artigianali € 600,00 + iva*
- *Angolo del casaro con mozzarella di Bufala prodotta a vista € 1.200,00 + iva*
- *Angolo delle birre artigianali "Birra del Borgo" con 4 tipologie di birre € 8,00 + iva a persona*
- *Gamberoni rossi di Marzara del Vallo al Flambè € 500,00 + iva*
- *Angolo del crudo : Tartar di tonno, Tartar di Gamberi, Scampi, Ostriche € 15,00 + iva a persona*

### ***Condizioni:***

- *Minimo garantito è di 100 adulti, se il numero degli invitati è inferiore al minimo garantito, il preventivo subirà le seguenti variazioni : da -01 a -10 + 15% da -11 a -20 + 25% da -21 a -30 + 35%*
- *Il menù bambini è previsto per i bambini con età inferiore a 9 anni.*
- *I Bambini con età inferiore a 4 anni sono graditi nostri ospiti non paganti.*



- *Le modalità di pagamento sono le seguenti:*
  - *Anticipo del 35% sul totale del preventivo al momento della approvazione dello stesso mezzo bonifico ( Iban IT 25 'U 03500 03215 000000010598 intestato a Cusano Michele)*
  - *20% 30gg prima del matrimonio*
  - *20% 15gg prima del matrimonio*
  - *Saldo a fine evento mezzo assegno*
- *Extra Time del personale di servizio è dopo l'orario di chiusura concordato è di € 15,00/h*

**Proposta Matrimonio**  
**Servizio a Buffet Misto Ricco**  
**Con Posti a Sedere**

*Aperitivo di Benvenuto*

- Prosecco di Valdobbiadene
- Aperitivo del Giorno
- Cocktail alla frutta analcolici ed alcolici
- Succhi di Frutta e di Agrumi biologici
- Acqua Oligominerale Naturale ed Effervescente

**Accompagnato da:**

... Qualche finger food a giro braccio

- Bruschettine di pesche e lardo
- Mini verrina d' enkir e la sua interpretazione
- QB di panzanella secondo lo chef
- Variazioni di finger food secondo lo chef
- Rustici di nostra produzione

**Buffet degli antipasti**

*Angolo del Fritto a Vista:*

- Vegetali del Nostro Orto ed Erbe in Tempura
- Fiori di Zucca Mozzarella e Alici
- Salvia Fritta
- Mini Arancino alla Pescatora
- Mini Arancini Cacio e Pepe
- Mini Arancini Amatriciana
- Cartoccio di Moscardini e Gamberi
- Spring Rol Vegetariano

**Il Casaro**

- Mozzarella di Bufala accompagnata da battuto di Datterino e Basilico
- Mini Ricottine di Bufala al Miele di Corbezzolo
- Scaglie di Parmigiano Reggiano accompagnato da selezione di tre Mielì
- La Stacciata di Bufala
- Caprini, Erborinati, Semi stagionati, Fossa, Pecorini, Caciocavallo  
accompagnati da Miele e Confetture e Pane di Enkir

**Il Salumiere**

- Il tagliere di Salumi di nostra Produzione:
- Carne Ubriaca, Capocollo Stagionato in Grotta
- Salamella Casareccia, Filetto di Suino
- Salame di Cinghiale



- *QB di Mortadella di Nostra Produzione*
- *Prosciutto di Parma 36 Mesi Tagliato a Vista*  
*Accompagnato da Pane di Farro, Crackers Artigianali, Grissini*

#### *Il Contadino ...*

- *Le Frittate con Ortaggi del Nostro Orto*
- *Insalata di Enkir con Verdure di Stagione*
  - *La Panzanella Toscana*
- *Mini Melanzane alla Parmigiana*
  - *Cous Cous alla Siciliana*
  - *Mini Pomodori con Riso*

#### *Il Pescato con esposizione a Finger Food ...*

- *Insalata di Polpo e Patate*
- *Salmone Scozzese al Pepe Rosa*
- *Crostini di Baccalà Mantecato*
  - *Impepata di Cozze*
- *Moscardini affogati Piccanti*

#### *Le insalate*

- *Spinaci Avocado e Noci*
- *Finocchio ed Arance Rosse*
- *Misticanza Mista con Melone e Cocco*
  - *Insalata di Pollo Biologico*
    - *Cesar Salad*

#### *La zuppe... La Vellutate... La Creme (1 tipologia a scelta)*

- *Orzo Perlato con Porcini*
- *Zuppa di Cicerchia*
  - *Zuppa di Legumi*
- *Zuppa di Ceci e Rosmarino*
- *Zuppa di Cannellini e Cozze*
- *Zuppa di Patate Rosse e Timo*
- *Vallutate di Zucchine e Menta*
  - *Crema di Zucca*
  - *Crema di Asparagi*

#### *Il Primo a Buffet "2 a scelta"*

- *Ravioli Ricotta e Spinaci al Pomodoro Piendolo, Basilico e Pinoli*
  - *Risotto Radicchio e Speck Tirolese*
- *Mezze Maniche di Gragnano al Ragù di Cortile*
- *Maltagliati con Broccolletti di Anguillara e Ricotta Salata*
  - *Rigatoni all'Amatriciana*
  - *Gnocchi alla Sorrentina*
- *Sedani di Gragnano con sugo di Porri e Faraona*
- *Fusilli al ragù bianco con burrata e rucola*

- Casarecce con melanzane e ricotta infornata
- ...
- Gnocchi di Patate e Porri con Crema di Cannellini e Cozze
- Risotto alle Erbe con Mazzancolle Piccanti al Papavero
  - Risotto Radicchio e Baccalà Mantecato
  - Rigatoni all'Amatriciana di Mare
- Scialatelli con zeste di limone e impepata di scampi

### *Il secondo a Buffet*

- Polpette di Vitella al sugo
- Carni fredde di manzo con senape di Digione
  - Grigliata di carni a vista
    - Pollo al curry
- Collo di suino in crosta di pane

### *Contorni (2 a scelta)*

- Patate al forno
- Verdure gratinate
- Verdure saltate in padella
- Caponata di verdure di stagione

...  
I nostri buffet sono arricchiti con sorprese dei nostri chef, dato che noi lavoriamo materie prime stagionali, naturali e bio i nostri menù possono subire variazioni secondo il mercato.

### *Torta Nuziale*

### *Buffet dei Dolci e della Frutta*

- Torta Ricotta e Pere
- Caprese al Limone d'Amalfi
- Mousse di Cocolato al Latte con Bavarese Croccante e Nocciole
  - Crostata di Farro con Marmellata di Visciole
  - Mini profiterole al Cioccolato
    - Mini Tiramisù
- Mini Millefoglie con Crema Chantilly e Fragoline di Bosco
- Dolci al Bicchiere su base di Ricotte, Bavaresi e Mantecati
  - Il babà al Rhum Invecchiato
  - Composizione Frutta Stagionale
    - Spiedini di Frutta

### *L'Angolo del Caffè ...*

- Classico, Decaffeinato e D'orzo
- Accompagnato da Piccola Pasticceria Secca
- Amari e Distillati Secondo la Nostra Selezione

### *Bevande*

Vino Bianco: Frascati superiore della cantina "Conte Zandotti"

Vino Rosso: Rosso di Montefalco della cantina "Favaroni"

Acqua Oligominerale Naturale ed Effervescente



*Il costo del servizio per persona è di € 90,00 + iva al 10% per un minimo garantito di 100 invitati*

**Comprende:**

- *Allestimenti buffet standard*
- *Allestimento area aperitivo secondo il nostro stile*
- *10 tavoli da 10 pax con sedia, più tavolo sposi*
- *Tovagliato*
- *Mise en place con sottopiatto in vetro, piatti in porcellana, posate in inox, bicchieri in vetro*
- *Centro tavola floreale base*
- *Personale di servizio sala e cucina qualificato*
- *Bevande da menù*
- *Stampa menù*

**Cosa non comprende:**

- *Noleggio location*
- *Ombrelloni*
- *Torta*
- *Tutto ciò che non è menzionato nella voce comprende.*

**Extra a pagamento**

- *Open bar con barman professionale € 15,00 + iva a persona*
- *Confettata con 6 tipologie di confetti artigianali € 600,00 + iva*
- *Angolo del casaro con mozzarella di Bufala prodotta a vista € 1.200,00 + iva*
- *Angolo delle birre artigianali "Birra del Borgo" con 4 tipologie di birre € 8,00 + iva a persona*
- *Gamberoni rossi di Marzara del Vallo al Flambè € 500,00 + iva*
- *Angolo del crudo : Tartar di tonno, Tartar di Gamberi, Scampi, Ostriche € 15,00 + iva a persona*

**Condizioni:**

- *Minimo garantito è di 100 adulti , se il numero degli invitati è inferiore al minimo garantito, il preventivo subirà le seguenti variazioni : da -01 a -10 + 15% da -11 a -20 + 25% da -21 a -30 + 35%*
- *Il menù bambini è previsto per i bambini con età inferiore a 9 anni.*
- *I Bambini con età inferiore a 4 anni sono graditi nostri ospiti non paganti.*
- *Le modalità di pagamento sono le seguenti:*
  - *Anticipo del 35% sul totale del preventivo al momento della approvazione dello stesso mezzo bonifico ( Iban IT 25 U 03500 03215 000000010598 intestato a Cusano Michele)*
  - *20% 30gg prima del matrimonio*
  - *20% 15gg prima del matrimonio*
  - *Saldo a fine evento mezzo assegno*
- *Extra Time del personale di servizio è dopo l'orario di chiusura concordato è di € 15,00/h*