

LO CHEF CONSIGLIA:

PER IL MENU' MATRIMONIO (carne)

APERITIVO E COCKTAIL DI BENVENUTO IN GIARDINO

BUFFET A BORDO PISCINA

(prosciutto al taglio, salumi locali, contorni all'ascolana, frittatine, formaggi e confetture, sfogliatine di verdure, roast-beef all'inglese, galantina di pollo, pancia di maiale a bassa temperatura su salsa piccante, terrina di tacchino ai pinoli)

Ravioli di ricotta al pomodoro fresco con pesto di rucola e formaggio di fossa

Tagliatelle al ragù di capriolo

Maialino da latte alle erbe fini

Sella di vitello glassata agli odori di stagione

Torta nuziale

Buffet di dolci e frutta di stagione

Caffè e digestivo

Vini:

Verdicchio di Matelica

Rosso Piceno

Brut e Asti spumante