



Menu matrimonio 1

Aperitivo di benvenuto con cocktail analcolico alla frutta

Prosecco di Valdobbiadene e Aperol Spritz accompagnati da:

pizzette e salatini
verdure di stagione in pastella
bandierine di frutta
crudo di Parma su rubatà chierese
fantasie di sottaceti e olive
frittatine con erbe di campo

Antipasti

Coscia di fassone piemontese ai tre profumi (timo, lime, maggiorana)
Rolata di pollo servita su letto di julienne di verdure con riduzione di aceto balsamico
Peperoni di Carmagnola grigliati alla Gorina
Flan di verdure di stagione con fonduta di Toma di Lanzo

Primi piatti

Risotto Carnaroli Azienda Agricola Gagnone (VC) alle fragole e Pinot Brut
Maltagliati freschi con salsiccia e asparagi

Secondi

Spalla di maialino nostrano al Calvados accompagnato da macedonia di verdure di stagione
Sorbetto all'anguria e gin Tanqueray
Torta nuziale (a parte)
Caffè e Amaro Ciocca

Selezionati vini bianchi e rossi delle nostre colline accompagneranno le portate
Spumante dolce e brut **OFFERTI**

Stampa dei menu ai tavoli e servizio floreale standard **COMPRESI**

Servizio auto d'epoca oppure castello privato per servizio foto **OFFERTI** (minimo 100 persone)

€48,00

Piazza Dante 10 – 14022 Castelnuovo Don Bosco (Asti)

www.albergociocca.it – info@albergociocca.it