

Il Giardino Interno e la Biblioteca



Menù Proposta Buffet a Isole

Isola delle Bevande:

Sparkling del Barman ~ Graip Fruit

Prosecco ~ Rabarbaro Zucca

Martini Bianco ~ Aperol Barbieri

Isola dei Fritti:

I Cuori di Zucchine e Melanzane Dorate

Fiori di Zucca e Onion

Isola dei Vegetariani:

Le Formine di Formaggio Valtellinese

I Fiori di Sfoglia ai Funghi Porcini ~ La Quiche Lorraine

Isola del Patè:

Il Patè de Foie con Sauternes e Pan Brioche

Isola del Pesce:

Chupito di Gamberi in Salsa Cocktail

Salmone Affumicato con Trucioli di Ciliegio,

Aspic al Crescione d'Acqua Crostini e Burro

Lamellato di Tonno della Sicilia

Spiedini di Polpo e Verdure

Isola dei Tradizionali:

Il Salame Brianzolo al tagliere

Le Foglie di Pane con Prosciutto Reale

Prosciutto Crudo di S. Daniele ~ Speck del Tirolo

Il Risotto Espresso al Pigato Ligure e Erbe Fini

I Caserecci con Salsa Crostacei

Lo Chateaubriand alla Pietra Ollare

I Fuselli e la Fesa di Vitello in Salsa Demi Glace

La Ratatouilles di Verdure

Le Patate Fondenti in crosta Leggera

Sorbetto alla Fragola e Limone

Torta Nuziale

Caffé Espresso

Liquori e Open Bar

