



Menù Antonia

Con Buffet servito

Aperitivo in Piscina

Cocktail Bellini, Mimosa, Sangria

La friggitoria Napoletana, Croquet, Arancini, Zeppoline al Salmone e alle Alghe, Filone Napoletano, Bruschette, Mozzarelline, Olive Ascolane, Pizzette Napoletane, Pizze fritte Ricotte e Cicciole

Barchetta di Frittura di mare Sale e Pepe

(Seppioline, Acquadelle, Gamberetti, Morsetti di Baccalà)

1ª Sala

*Le Sirene : Salmone Scozzese marinato in aceto balsamico su Valeriana e radicchio Trevigiano Cocktail di Gamberi su tagliata di seppie e Zafferano
(percentuale di Mozzarella e Parma)*

Linguine con Cozze, Gamberi e Asparagi

Scialatielli Di Pasta fresca Alla Mediterranea

(Peperoni, Melanzane, Zucchini, Prouola, Parmigiano e Basilico)

Orata " Canadienne " in Panure di Mandorle

(Percentuale di Bisteccche)

Ananas e Melone al Cointreu in cialda di Wafer

1ª Piscina

Torta Nuziale alle Fragoline di Bosco.

Gran Buffet di Pasticceria Napoletana Riccie, Frolle, Babà al Rum e al Limoncello Panne Cotte, Code di Aragosta, Profiterol Al Cioccolato e al Limone Delizie al Limone, Caprese, Pastiera

L' angolo delle grappe e del Limoncello

L' angolo degli Spumanti

L' angolo dell' espresso

Questo Menù è adatto sia ad un pranzo che ad una cena, ed è caratterizzato da un corposo aperitivo iniziale e da un ricco buffet di tipica Pasticceria Napoletana

*Il Menù " Antonia " segue uno schema in tre tempi (Piscian – Sala - Piscina)
È dedicato molta importanza alla coreografia del buffet di aperitivi che viene aperto dagli sposi tra gli scrosci di applausi.*

È importante sottolineare che il buffet ha una funzione solo estetica in quanto non è aperto agli invitati che gusteranno tutti gli aperitivi impiattati e serviti al tavolo, nel contempo le hostess verseranno i vari cocktails

Gli invitati, gradualmente terminato l' aperitivo e scattate le rituali fotografie raggiungono indicati dal personale apposito la sale da pranzo.

All' arrivo in sala degli sposi dopo la rituale marcia nuziale si inizia il banchetto con uno speciale antipasto " Le Sirene "

L' antipasto e il secondo di " mare " seppur unici prevedono la possibilità di sostituzione su richiesta con un piatto di " terra "

Al termine del pranzo gli invitati raggiungono la Piscina suggestivamente illuminata da fiaccole dove sarà allestito uno stupendo buffet di dolci Napoletani che verrà aperto dopo il del taglio della torta che sovente svolgiamo sull' isola al centro della piscina.

Il pranzo volgerà alla conclusione con le bomboniere ed il rituale Espresso e/o limoncello all' angolo della caffetteria . E la degustazione degli spumanti all' apposito angolo

È importante sottolineare che al giardino degli sposi la vostra cerimonia di Nozze è unica e mai in concomitanza con altre nozze

Ulteriori informazioni al numero verde gratuito

800 90 91 59

oppure allo

081 586 37 11