



Nozze Royal

Buffet di ricevimento

Angolo cocktail e bollicine con degustazione di salumi e formaggi Italiani, piccoli fritti e stuzzicheria

Antipasti

Composizione di gamberi rossi di Mazara Del Vallo con burrata, arance e lamelle di pane nero
Piccola insalata di Toscanelli con code di scampi al vapore
Oppure
Royal buffet in sostituzione di antipasti e aperitivi

Primi piatti

Acquerello Riso carnaroli extra "Tenuta Colombara" con champagne e caviale
Ravioli verdi (clorofilla di crescione) con ripieno di scorfano, fave, granciporro e pomodoro fresco

Secondi piatti

Costata di rombo selvaggio al burro bianco e timo con punte d'asparagi e la sua salsa
Flute di champagne e sorbetto al lime con fragole ghiacciate
Cosciotto di maialino Iberico laccato cotto a bassa temperatura con mousseline di patate ratte

Dessert

Composizione di frutta fresca e "briciole" di sbrisolona con salsa all'arancio
oppure
Gran buffet dei dolci con frutta fresca, dolci mono assaggio, fontana di cioccolato biscotti e torte

Torta da cerimonia
Vini e bevande in abbinamento