

## MENU VIANDE

Nous aménagerons la partie extérieure utilisée comme buffet debout, parasols et sièges avec divers coins salons, stations avec tables et nappes blanches flandra

En alternative à la nappe blanche, des nappes vert sauge sont disponibles moyennant un supplément de 1 € par couvert.

### Le buffet debout comprend:

#### COIN BAR

Coupe à vins blancs tranquilles et effervescents de la maison, vins rouges, apéritifs sans alcool et eau.

#### COIN BUFFET D'ENTRÉES - CHOISISSEZ 10 PARMIS:

- Mini Caprese en verrine
- Choux à la crème fourrés au fromage frais Alpighiana et au speck ou en dés de potiron
- Brioche aux 4 céréales garnie de soppressa, roquette et mayonnaise
- Focaccia garnie de laitue, jambon et tomate
- Salade de poulet et céleri croustillant en coupelles
- Plateau de 4 fromages
- Légumes panés
- Fleurs de courgettes frites à la sauge
- Boulettes de poulet avec salade et sauce tartare ou béarnaise
- Beignets de Montasio et cèpes
- Arancini au riz
- Panzerotti tomate-mozzarella
- Mini quiches aux légumes
- Carpaccio de thon sauce fingerling
- Jambon San Daniele en croûte avec croûtons
- Jambon cuit Triestino coupé au couteau, raifort et croûtons
- Porchetta grillée avec croûtons de pain moelleux
- Doigt de bœuf au parmesan copeaux
- Beignets de bresaola à la ricotta et à la roquette

À Serra di Dino, la table sera dressée avec des nappes damassées blanches, des serviettes en tissu, de la vaisselle en acier et des sets de table en céramique ou en verre blancs.

En alternative aux nappes blanches, des nappes vert sauge sont disponibles moyennant un supplément de 2 € par personne.

Des tables en bois sans nappes ni chaises sont également disponibles moyennant un supplément de 2 € par personne.

# Apéritifs et premiers plats

## ENTRÉE: 1 AU CHOIX SERVIE À TABLE

- Steak de bœuf fumé maison sur salade composée et légumes aigres-doux
- Grana frico avec boulettes de viande fondantes, fondue et champignons
- Flan de brocoli / Flan de courgette / Flan de courge / Accompagnement avec crème Montasio et charcuterie fraîche ou déshydratée
- Parmigiana d'aubergines en papillote de pâte filo
- Carpaccio de bœuf avec roquette, copeaux de Grana et tomates cerises déshydratées

## ENTRÉES: 2 DE VOTRE CHOIX SERVIS A TABLE

- Risotto aux herbes des champs et castelmagno ou robiola
- Risotto à la crème d'artichaut, pignons grillés et pitina
- Risotto au safran et saucisson dégraissé
- Risotto aux asperges et San Daniele cru
- Risotto au taleggio et asperges vertes et noix
- Gnocchis au pesto de basilic, tomates cerises blanchies et ricotta fumée
- Crêpes garnies au choix de champignons, légumes, courgettes, blettes, radicchio de Trévise, brie ou autre fromage, accompagnées de charcuterie

UN SORBET CITRON OU BASILIC SERA SERVI ENTRE LE PREMIER ET LE DEUXIEME

# Deuxièmes accompagnements et desserts

## PLAT PRINCIPAL: 1 AU CHOIX, SERVI À TABLE

- Médaillon de porc aux grains de poivre vert
- Filet mignon de porc grillé, enroulé de bacon fumé et accompagné d'une salade composée
- Filets de veau aux cèpes
- Magret de canard confit, accompagné d'une salade composée et d'une salsa à la mangue
- Filet ou épaule de veau rôti, en croûte de focaccia, classique ou feuilletée

## ACCOMPAGNEMENTS: 2 AU CHOIX SERVIS A TABLE

- Épinards au beurre
- Pois beurre
- Courgette bêche
- Légumes grillés
- Pommes de terre cuites
- Pommes de terre duchesse
- Caponata de légumes
- Envie belge braisée
- Blettes gratinées
- Salade composée
- Gratin de tomates
- Artichauts à la poêle

## DESSERT: 1 AU CHOIX SERVI A TABLE

- Gâteau semifreddo aux baies ou au chocolat de forme ronde ou rectangulaire
- Millefeuille à la crème chantilly et pépites de chocolat ou sauce aux fruits des bois
- Gâteau classique à la génoise à la crème Chantilly, rectangulaire ou ronde ou à étages décorés au choix

# Buffet de fruits et de douceurs

## **BUFFET DE FRUITS 1 TYPE AU CHOIX ENTRE:**

- Brochettes de fruits mélangés
- Fruits tranchés disposés dans des contremarches en verre

## **BUFFET SUCRÉ 3 TYPES AU CHOIX:**

- Pâtisserie miniature
- Bonbons en bocaux
- Dragées sur de hautes contremarches en verre éclairées par des LED
- Chocolat et Rhum

**Café avec corrections, eau et vins de notre cave à table**

## **COIN BAR ÉCLAIRÉ POUR COCKTAILS**

### **À LA FIN DE LA SOIRÉE**

**A la consommation: 7,00 € par pièce**

**Prix 130,00 €. par adulte TVA incluse**

Menu enfant Prix 40,00 €. comprenant l'accès au buffet d'entrées et de desserts, une entrée et un second plat au choix.

**LES PRIX NE COMPRENNENT PAS LA LOCATION DE LA VILLA BORNANCINI**