

*Ecco un esempio di Menu per pranzi Nuziali Matrimoni e Ricevimenti, da 75 euro, naturalmente questi sono solo alcune delle nostre proposte che possono essere modificate a seconda dei Vostri desideri. Il ReNoir una volta effettuata la prenotazione vi offrirà una cena di prova gratuita per valutare le portate per il Vostro Matrimonio.*

***Menu da 75 euro tutto compreso Villa ad uso esclusivo, animazione e balli, con ampio buffet all'aperto, 2 antipasti serviti al tavolo, poi 2 primi, 2 secondi, sorbetto, torta nuziale, vino e bevande e caffè inclusi.***

***Aperitivi scegli 4 tipi***

*Frittini misti  
Foglie di salvia pastellate  
Melanzane "verdurine miste"  
Ciliegine di bufala  
Parmigiano fritto  
Fiori di zucchine dorati  
Olive ascolana  
Aquadelle  
Bon-bon di zucchine e gamberi  
Mondeghini agli spinaci  
Alicette e polipetti dorati alla semola*

***Stuzzicherai scegli 4 tipi***

*Riccio gastronomico di mozzarella e pomodorini  
Cuori di sedano gorgonzola e noci  
Brochettes di gamberi e fragole  
Crostoncini con crema di olive  
Noci di grana con uva e pere  
Proche al becon Tartellette al salmone  
Foché di invidia con mousse di caprino  
Canapé allo speck Tartine con gamberi e gamberetti  
Bruschette pomodoro e mozzarella  
Cannoncini con crema di ricotta e erba cipollina  
Rustici di sfoglia arrostiti*

***Aperitivo rinforzato nel menu da 85 euro scegli 4 tipi***

*Prosciutto di parma in morsa  
Bocconcini caldi di torte salate  
Tagliere di salumi con focaccia olio e pomodorini  
Insalata di Quartirolo valeriana e noci  
Assiette di formaggi assortiti  
Insalatina di petto di fagianella con spinacino e uva sultanina  
Salmone al ginepro con misticanza all'aceto balsamico  
Polpo tiepido con olio limone e lollo  
Pesce spada marinato al finocchietto*

*Insalata di gamberi rucola mais e avocado*

***Antipasti di terra scegli 1 tris***

*Prosciutto di Carpegna*

*Salame d'oca con kiwi*

*Quiche alle verdure*

*Sfoglia di carne salada con germogli di soia e scaglie di provolone*

*Rollatine di asparagi con speck e provola*

*Sforlmatino di melanzane alla parmigiana*

*Culatello di Zibello*

*Salame felino con perle di melone o fichi fioroni (stagionale)*

*bavarese di pomodorini vulcano con mozzarella fior di latte*

*Terrina di carni bianche, zucchine e peperoni con marmellata di cipolle rosse*

*Ventaglio di petto d'oca affumicato con lollo e filetti di pomodoro*

***Antipasti di mare scegli un tris***

*Carpaccio di tonno con cipollino fresco*

*Terrina di polipo con fonduta di pomodoro*

*Insalata di gamberetti rucola e mais*

*Salmone marinato al ginepro con insalatina novella*

*Terrina di branzino e verdure*

*Capesante in gratin aromatico*

*Polipo tiepido con patate pomodorini pachino e basilico*

*Pesce spada marinato al finocchietto selvatico*

*Rolle di salmone e spinaci*

*Meloncino chamtarel con porto e gamberi (stagionale)*

*Insalatina tiepida di totanetti e polipetti in letto di spinacio novello con fiori di capperi in salsa balsamica*

*Bresaola di mare con tartare di salmone su carpaccio di zucchine alla menta*

***Primi piatti terra scegli 1 tipo***

*Risottino con asparagi, castelmagno e mandorle*

*Gnocchetti di ricotta con speck ,pomodorino fresco e rucola selvatica*

*Maccheroncini al ragù di carni bianche con verdure di stagione o carciofi (stagionale)*

*Lasagnette con pesto leggero, pomodorini pachino e scamorza bianca di bufala*

***Primi piatti mare scegli un tipo***

*Risottino carnaroli con spinacio novello e code di scampi  
Ravioli di branzino al ragu di polipo e bottarga di muggine*

*Gnocchetti con crema al basilico e gamberi*

*Garganelli con pomodoro fresco e granseola*

***Secondi di terra scegli una portata***

*Cosciotto di vitello giambonato al forno*

*Controfiletto al cartoccio di verdure*

*Filetto di vitello in salsa di madera*

***Isola della griglia tutto alla brace***

*(su richiesta con maggiorazione di 7 euro a persona oppure escludendo i secondi  
sopracitati di pesce e di carne)*

***Secondi di mare scegli una portata***

*Bianco d'orata in crosta di zucchini*

*Filetto di branzino al forno con concasse di pomodoro*

*Salmone al vapore con capperi e limone*

*Tagliata di spada con pesto di rucola e pomodori secchi*

***Contorni scegli una portata***

*Patate novelle al forno*

*Zucchini alla mentuccia*

*Fagiolini al bacon*

*Patate al vapore*

*Tortino di spinaci e uvetta*

***I Sorbetti***

*Limon*

*Calvados*

*Salvia*

*Cedro*

*Mela verde*

*Melone e mentuccia*

***Predessert solo nel menu da 85 euro***

*Piccola composta di frutta con gelato o salsa vaniglia*

*Bavaresi mignon alle fragole o agli agrumi*

*Cestino croccante con frutta fresca, zucchero e aceto balsamico*

## *Torta Nuziale a scelta*

### PREZZI

Matrimonio da 75 euro comprende Buffet, 2 antipasti 2 primi 2 secondi sorbetto  
Torta Nuziale con vino e bevande illimitate e caffè.

Matrimonio da 85 euro comprende Buffet rinforzato , 2 antipasti 2 primi 2 secondi  
sorbetto Predessert Torta Nuziale vino e bevande illimitate e caffè.

Matrimonio da 90 euro comprende Buffet rinforzato , 2 antipasti 2 primi 2 secondi  
sorbetto Predessert Torta Nuziale vino e bevande illimitate caffè e Open bar