



WEDDING BARBECUE

MENU PRAGA

EQUILIBRIO TRA ELEGANZA E GOLOSITA'

Aperitivo di Benvenuto

PROSECCO

VALDOBBIADENE DOCG

ACQUA

NATURALE E GASSATA

COCKTAIL SMOKYR

SPARKLING CON ESTRATTO DI LAMPONE AFFUMICATO A FREDDO

SIMPLE PINK

COCKTAIL ANALCOLICO AGLI AGRUMI GRIGLIATI E MIELE

Buffet Antipasti

CROSTINI E TARTARE AFFUMICATA

SU PANE MULTICEREALI, AFFUMICATA AL LEGNO DI ARANCIO CON
SENAPE ALL'ARANCIA E SPICCHI DI AGRUMI

SLIDERS MEDITERRANEI

MINIBURGER CON POMODORINI DORATI NEL BALSAMICO E CREMA DI
BURRATA E BASILICO

TONNO DI POLLO AL FUMO D'ACERO

SFILACCI DI TONNO ALLA SALVIA IN PICCOLI BORMIOLI
MONOPORZIONE IN COREOGRAFICA NUVOLA DI FUMO D'ACERO

ANGOLO DEI FORMAGGI AFFUMICATI A FREDDO

CACIOTTA DI URBINO, MONTASIO E PIAVE MEZZANO AFFUMICATI AL
FAGGIO

ANGOLO DELLE COMPOSTE BRUCIATE

PANI MULTICEREALI, DI GRANO DURO E DI MAIS BUSCATI E SERVITI
CON 3 COMPOSTE DI VERDURE COTTE NELLA CENERE O GRIGLIATE

TRECCE DI POLLO BICOLORI (ISOLA)

POLLO MARINATO AL TIMO E LEMONGRASS IN CROSTA DI SESAMO
BIANCO E NERO, GRIGLIATO A VISTA

CLUB BITES

MINI CESTINI DI TORTILLA, GAMBERO GRIGLIATO CON UOVO DI
QUAGLIA AFFUMICATO E MAYO ALLA PAPRIKA

MAZZANCOLLE AL LIME SU CREMA ROMESCO
AL PEPERONE DOLCE BRUCIATO, CAPRINO E MANDORLE

BARBECUE SUNDAE

COPPETTA MONOPORZIONE DI PULLED PORK, CON TOPPING DI
COLESLAW, SALSA BARBECUE, POMODORO SECCO E CAPPERO

Piatti Portanti

ROAST-BEEF SCOZZESE

DELICATAMENTE MARINATO AL WHISKY E AFFUMICATO CON BOTTI DI
WHISKY

INSALATA DI CILIEGINI E MAIS GRIGLIATO
CON MAIS GRIGLIATO AL BURRO E ROSMARINO

PORCHETTA AFFUMICATA

AL LEGNO DI MELO CON COTENNA CROCCANTE

COLESLAW GOURMET

ALLA MELA VERDE E CALVADOS

Finger Sweets

MACEDONIA DI FRUTTA GRIGLIATA

SERVITA CON CREMA CHANTILLY E SCORZA DI ARANCIO

CREMA DI MELE AFFUMICATA

ALLE BOTTI DI COGNAC, SERVITA FRESCA AL MACIS, FIORI DI
CANNELLA E AMARETTO

Beverage

CHARDONNAY TRENTINO DOC, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DOCG, ACQUA, COCA COLA

Caffetteria

CAFFÈ NESPRESSO MONOESSENZA, LIQUORI