



WEDDING BARBECUE

# MENU PRAGA

EQUILIBRIO TRA TRADIZIONE E STUPORE

## Aperitivo di Benvenuto

PROSECCO

SUPERIORE 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 AI CEREALI CON TARTARE AFFUMICATA

AFFUMICATA AL LEGNO DI ARANCIO CON SENAPE ALL'ARANCIA E  
AGRUMI AL VIVO

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

## YAKITORI DI POLLO (ISOLA A VISTA)

SPIEDINI DI POLLO MARINATO AL TIMO E LEMONGRASS GRIGLIATO A VISTA E GLASSATO ALL'ARANCIA AMARA

## CLUB BITES

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

## MAZZANCOLLE AL LIME SU CREMA ROMESCO

DI PEPERONE DOLCE BRUCIATO, CAPRINO E MANDORLE

## ROASTED PANNA COTTA

AL PARMIGIANO CON CULIS DI POMODORINI ARROSTITI

## Piatti Portanti

### ROAST-BEEF SCOZZESE

DELICATAMENTE MARINATO AL WHISKY E AFFUMICATO CON BOTTI DI WHISKY

### CAROTINE PIASTRATE

AL MIELE DI CASTAGNO E PEPERONE IN FIOCCHI

### PORCHETTA AFFUMICATA

AL LEGNO DI MELO CON COTENNA CROCCANTE

### COLESLAW GOURMET

INSALATA DI CAVOLO CAPPuccio 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 TRENINO DOC

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG

ACQUA, COCA COLA

## Caffetteria

CAFFÈ NESPRESSO MONOESSENZA, LIQUORI