

# De Luxe

Aperitivo di benvenuto con stuzzichini e antipasti a buffet:

*Durello dei Lessini, Vino bianco fermo, cocktail analcolici e leggermente alcolici, succhi di frutta, acqua minerale*

*Filetto di salmone marinato al finocchietto, pesce spada affumicato con crostini,  
gamberi flambati a vista con insalatina di frutta tropicale,  
piccole tartare di tonno e di branzino, aragostelle alla catalana  
carpaccio di manzo marinato con songino e vinaigrette alla senape  
prosciutto crudo di Sauris e speck dell'alto Adige con gnocco fritto, treccia di bufala con pomodorini pachino e basilico,  
monte veronese stravecchio dalla forma con noci e aceto balsamico*



Servito al Tavolo:

*Raviolone all'ombrina con guazzetto di vongole e carciofi*

*Risotto mantecato con cime di rapa, gamberi e calamaretti spillo*



*Sorbetto di frutta al cucchiaino*



*Millefoglie di filetto di manzo con rucola, pomodori confit, polpa e zest di limone*



*Buffet di frutta fresca e composizione di formaggi tipici con composte e mostarde*



*Dolce nuziale*



*Caffè e digestivi*

*Acqua minerale e vini selezionati della nostra cantina*

*€ 90,00 per persona bevande ai pasti comprese, IVA al 10% compresa*