

RISTORANTE ENOTECA BACCO D'ORO



BACCO D'ORO
RISTORANTE
MCMLXXVI - MMXXIV

Per Voi la prima notte di nozze e prima colazione sarà
da Noi offerta
ed il check in della Vostra stanza è disponibile già dalla mattinata stessa

nell'eventualità che vogliate prenotare
stanze per i vostri inviati saranno

Euro 100,00 Iva inclusa
a persona a notte con prima colazione

Alleghiamo il link delle nostre camere
se gradite una vostra visione
<https://www.baccodorowinerelais.it/>

Proposta Menu Nozze

Il menu e l'evento sono personalizzabili
Le portate potranno essere variate secondo le Vostre esigenze.

Le paste fresche sono di nostra produzione
ricerchiamo la migliore qualità delle materie prime
15/20 giorni prima dell'evento
saremo lieti di suggerire anche nuove proposte,
grazie ai continui studi dei nostri Chef, e primizie di stagione

Aperitivi a Buffet

divisi a isole assortiti per categoria
sia per il servizio del pranzo
che per il servizio serale
per differenziare i gusti dei buffet e vini in abbinamento alle portate

ooo

Esempio Menu :

Degustazione di Vini
Cocktail analcolico alla frutta
Buffet di salumi selezionati con focacce caserecce
Gnocco fritto e giardiniera di nostra produzione
Sfiziose varie, finger food di carni, pesci e verdure
Fritture e sfogliatine varie

I buffet potranno essere adeguati alle esigenze di ospiti vegetariani,
vegani e per ospiti con intolleranze
e per stagionalità e freschezza dei prodotti

ooo

Antipasti

Millefoglie salata e scomposta farcita con misto bosco di funghi
con fonduta di Monte Veronese e prosciutto crudo di Langhirano

oppure

Burratina di Trani monoporzionata condita con pomodorini e basilico fresco,
accompagnata da prosciutto crudo di Langhirano “nostra selezione”

oppure

Radicchio trevigiano tardivo brasato con aceto balsamico tradizionale,
croccante di Parmigiano e Prosciutto di Modena DOP

oppure

Bresaola della Valtellina punta d’anca con insalata di carciofi,
puntarelle e pecorino “Castelmagno”

oppure

Carpaccio di manzo marinato con insalatina di finocchi all’arancio,
scaglie di Vezzena stravecchio

oppure

Polipo fritto in pastella su crema di melanzane affumicate e datterini confit

Oppure

Code di gamberi al vapore con avocado
e insalatina hawaiana

Per esperienza durante il servizio
si consigliano Bis di portate sia primi che di secondi
per accontentare tutti i palati (si tratta di due mezze porzioni)

ooo

Elenco gusti Primi Piatti

Risotto alle fragole, prosciutto crudo e champagne
oppure

Risotto alle pere Williams, taleggio e pancetta croccante
oppure

Risotto alla rapa rossa con gocce di pesto di rucola e riduzione di gorgonzola dolce
oppure

Risotto alla mela verde, fonduta di formaggi e pancetta croccante
oppure

Risotto al pesto di basilico, stracciatella di burrata e pomodorini confit
oppure

Tortellini “Bacco d'Oro” al burro fuso e salvia
oppure

Pizzicotti al gorgonzola e stracchino (fagottini di pasta all'uovo fatti a mano, farciti di un mix
di formaggi poi spadellati con pomodorini confit e basilico fresco)
oppure

Maccheroncini caserecci con crema di zafferano e salsiccia dolce e porri
oppure

Gnocchetti al cacio e pepe (gnocchetti di patate di nostra produzione)
oppure

Reginette di rapa rossa al petto d'oca affumicato
oppure

Risotto con code di gambero, fiori di zuccina e zucchine novelle
oppure

Tagliolini al tartufo nero della Lessinia

ooo

Sorbetto

Sorbetto di nostra produzione
personalizzato per il gusto che preferite

ooo

Elenco gusti di Secondi Piatti

Cosciotto di maialino in crosta di pane con demiglaces al rosmarino
oppure

Tagliata di Angus, cottura sulla pietra lavica,
con olio extravergine d'oliva di Mezzane di Sotto
e sale aromatizzato alle erbe di San Mauro di Saline

oppure

Filetto di maialino iberico in porchetta con salsa Provenzale

oppure

Filetto di manzo mignon in crosta di Parmigiano

ooo

Contorni cotti e crudi di stagione

ooo

Torta Nuziale decorata dal nostro pasticciere di fiducia

Vedi elenco:

Millefoglie allo stracchino con gocce di cioccolato
Italiana (millefoglie con pan di spagna con liquore e crema pasticcera)

Meringata alle creme e cioccolato

Meringata ai frutti di bosco e fragole

Mousse alla vaniglia e frutto della Passione con gelè di lampone
ricoperta di cioccolato bianco decorata con granella di lampone

Saint Honoré alle creme

Saint Honoré alla frutta

Mousse ai tre cioccolati

Bavarese yogurt e frutti di bosco

Bavarese alla nocciola e cioccolato fondente

Bavarese con cioccolato al latte e caramello

Crostata di frutta con base pasta frolla o pan di spagna

Bignolata alle creme

Pan di spagna farciti con crema (gusto a scelta) ricoperta di pasta di mandorle

Torta mimosa

Profiteroles

ooo

Prezzo a persona Euro 130,00 iva inclusa

Caffè e correzioni

Vini in abbinamento alle portate

Menu Baby

Per i baby dai 3 ai 10 anni
si può chiedere e servire ciò che preferiscono in quel momento

oppure

creare un menu per loro con

aperitivo

Pasta al ragout oppure al pomodoro

Nuggets di pollo con patatine fritte ketchup e maionese

dolce, bibite

Prezzo a bambino Euro 40,00

Iva inclusa

Generalmente dalla nostra esperienza dalle 18.30/20.00
(orario da concordare per ogni singolo evento)
Saremo pronti ad accogliere i vostri ospiti serali
Con l'apertura e il servizio dei buffet serali con:

Esempio Proposta buffet serale

Con tavoli d'appoggio in giardino oppure nella terrazza panoramica
(in caso di maltempo all'interno delle sale climatizzate)

Buffet serale dolce e salato

Buffet di frutta in bellavista

Buffet di formaggi

Bocconcini vari e sfiziosi

Pasticceria mignon, biscotteria e sbrisolona casereccia

Caffè e carrellino di grappe e amari
Vini e bevande

Prezzo a persona Euro 50,00
iva inclusa

Dalle ore 21.00 spaghetтата aglio, olio e peperoncino
e al pomodoro e basilico, a richiesta e al momento
al costo di 20,00 € a persona iva inclusa

Dalle 22.00 alle ore 24.00

Open Bar al costo di 30,00 € a persona
iva inclusa

che comprende

la media di due drink ed una birretta a persona

SERVIZI EXTRA

Musica dal vivo con due elementi dalle 17.30 alle 23.30
al costo di 1.000,00 € iva inclusa

Fontane spumeggianti pirotecniche
dal valore di 300,00 € iva inclusa

Stampa Menù rilegata da tipografia
al costo di 100,00 € iva inclusa

Centri tavola di media a partire da 50,00 € cadauno
iva inclusa