Menu cerimonie 2027

Primavera di terra

ANTIPASTO DI CARNE

Sformatino di erbette con fonduta di Branzi e petali di coppa stagionata Piacentina.

PRIMI

Risotto Carnaroli alla crema di asparagi, mantecato alla robiola.

Cannellone ripieno di ragù bianco, salsa aurora e gel al prezzemolo.

SECONDO

Morbido di guancia di maialino su polenta bergamasca e patate al forno.

TORTA DELLA CERIMONIA

Torta Chantilly

Inclusi: *acqua naturale e frizzante, vino bianco e rosso, caffè e servizio. Quota vino proposta: una bottiglia da 75 cl ogni 4 adulti. Allestimento e brindisi da definire.*

50€ a persona

Prenotazione al 3481156871

Via San Carlo Borromeo 1, Cenate Sopra, Bergamo

Menu cerimonie 2027

Primavera tra terra e mare

ANTIPASTO DI CARNE

Il Tagliere della tradizione con salame bergamasco, coppa stagionata, speck trentino e crudo, accompagnati da formaggi e polenta fritta.

ANTIPASTO DI MARE DEGLI OLIVI

in centro tavola

Capasanta gratinata, carpaccio di pesce spada, salmone affumicato e gamberi gratinati.

PRIMI

Risotto Carnaroli mantecato al Franciacorta e formaggio Bagòss con germogli di pisello.

Medaglioni ripieni di Strachitunt e salsiccia al burro e salvia, con granella di castagne al miele.

SECONDO

Morbido di guancia di maialino su polenta bergamasca e patate al forno.

TORTA DELLA CERIMONIA

Torta Chantilly

Inclusi: *acqua naturale e frizzante, vino bianco e rosso, caffè e servizio. Quota vino proposta: una bottiglia da 75 cl ogni 4 adulti. Allestimento e brindisi da definire.*

58€ a persona

Prenotazione al 3481156871

Via San Carlo Borromeo 1, Cenate Sopra, Bergamo

Menu cerimonie 2027

Primavera al mare

ANTIPASTO DI MARE DEGLI OLIVI

Insalata di polpo, capasanta gratinata, carpaccio di pesce spada, salmone affumicato, gamberi gratinati e tartare di tonno.

PRIMI

Risotto Carnaroli agli asparagi e limone con gamberi scottati.

Mezzi paccheri al sugo ricco con pesto genovese, pomodoro, stracciatella e crumble di mandorle.

SECONDO

Filetto di branzino in crosta di erbe su crema al pomodoro e patate novelle.

TORTA DELLA CERIMONIA

Torta Chantilly con fragole e decorazione dedicata.

Inclusioni proposte, da confermare: *torta, acqua naturale e frizzante, vino bianco e rosso bergamasco, caffè e servizio.*
Quota vino proposta: una bottiglia da 75 cl ogni 4 adulti.
Allestimento e brindisi da definire.

62€ a persona

Prenotazione al 3481156871

Via San Carlo Borromeo 1, Cenate Sopra, Bergamo

I MENU COMPRENDONO

parte della sala esclusiva,
tavolo per le bomboniere con annessi contenitori per confetti e allestimento,
menù stampati ogni 2 persone
Vino: 1 bottiglia ogni 4 persone adulte
I bambini pagano solo quello che ordinano:
prezzo medio 20€

EXTRA

Doppio secondo: 10€ a persona
Sorbetto: 3€ a persona
Crostata: 2€ a porzione
Torte di cake design: minimo 8€ a porzione
Vino Rossorigo: 8€ a bottiglia
Vino Auravera: 10€ a bottiglia
Centro tavola fiorito 15 € ogni 6 commensali

(*tutti i vini della carta sono disponibili con uno sconto del 15%*)
Confettata degli Olivi: 150€

Prenotazione al
3481156871

Via San Carlo Borromeo 1,
Cenate Sopra, Bergamo