

Menù Matrimonio

FRESIA

APERITIVO DI BENVENUTO

Spumante Gran Cuvée selezione del Sommelier - Analcolico alla Frutta
Frivolezze e Stuzzichini caldi e freddi

ANTIPASTI

Crudo di Parma gran Riserva con Grissino di Sfoglia al sesamo
Insalata di gamberi Avocado e Mais, Strudel sfogliato di Verdure
Carpaccio di Spada affumicato e Julienne di Finocchi

BIS DI PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli Fiori di Zucca Gamberi e Mandorle tostate
Crespella ai Carciofi con Crema di Formaggio dolce

SECONDO DI PESCE

Filetto di Cernia alla Mediterranea
Patate prezzemolate

Sorbetto alla Mela Verde e Calvados



SECONDO DI CARNE

Roast Beef all'Inglese con Salsa Gourmet
Patate Duchesse

DESSERT

Torta Nuziale Tartufata al Cioccolato Bianco e Nocciole

VINI: il rosso e il bianco selezione dalla nostra cantina
SPUMANTI: Prosecco e Moscato selezione dalla cantina
Acqua Minerale, Caffè, Amari.

Menù completo, festivo e prefestivo € 90 - dal lunedì al venerdì € 85

Menù bambino (diverso, senza fascia di età) € 40/35

Buffet con vassoio di Frutta artistico più Buffet di dolci con 4 varietà di finger food:
Panna Cotta al Mango, Cannolo scomposto al Cioccolato e Nocciole,
Tiramisù, Cheesecake ai Frutti di Bosco - € 18 a persona

Ristorante - Albergo *la corte* **DI LURAGO** via mazzini 20, Lurago d'Erba

Tel. 031 699634 - cell. 347 8089691 - www.lacortedilurago.com

