



Villa Calini
EVENTS EMOTION

**Un giorno
unico,
una scelta
speciale.**



**Al tuo fianco nel giorno
più importante...**

Villa Calini
Ristorante Alessandro Cappotto

Via Ingussano 19
Coccaglio (BS)
T. +39 030 72 43 574
info@villacalini.com
www.villacalini.com



ALESSANDRO CAPPOTTO
FOOD EMOTION

Menù Iris ~ diamond~

Prevede un ricco buffet di antipasti diviso in corner tematici ubicati in un'unica zona: Territorio ~ Mare ~ Fritti ~ Drink. Il tutto supportato da tavoli e sedie per tutti gli ospiti. Le portate servite al tavolo sono previste in altra sala. Il buffet dei dolci è servito normalmente nella stessa zona degli antipasti.

Cocktail di benvenuto e Buffet

Franciacorta brut, cocktail analcolico alla frutta
Scagliette di grana bresciano e salame del territorio
Asse dei salumi e dei formaggi con mostarde e marmellate
Focaccina alle olive, verdure pastellate e fritte
Caramelle di zucca fritte croccanti, battutine di carne all'origano
Gamberi pastellati, bignè di melanzane
Assaggio di sushi... pinzimonio, ostriche crude
Presentazione di pesce crudo
Sfogliatelle al salmone, piccole tartare di pesce

I primi

Risottino alla crema di zucca, rosmarino e nocciole di pestoem
Gnocchetti delicati con pomodorini basilico e vongole sgusciate

I secondi

Trancio di Branzino con caponatina di verdure
Petto di faraona farcito con indivia e pancetta

Buffet dei dessert

La Torta Nuziale Meringata ai frutti di bosco...

Alzate di frutta di stagione
Cocktail di frutta con gelato alla crema
Specchi di frutti di bosco e di frutta esotica
Piccola pasticceria, torte morbide e torte secche
Mini Verrine di frutta e creme
Crepes suzettes alla frutta
Fontana di cioccolato e spiedini di frutta

Caffè

**Vini selezionati accuratamente
dalla nostra cantina**

