



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

Menu Orchidea

~ LUXURY ~

Percorso enogastronomico sviluppato ad “oasi del gusto” con abbinati vini dedicati ed operatività dei cuochi. Una degustazione molto curata che diventa il fulcro del ricevimento.

Il tutto supportato da tavoli e sedie per tutti gli ospiti.

Due portate saranno servite al tavolo in altra zona della villa.

Il buffet dei dolci è servito nella stessa zona delle oasi del gusto.

Aperitivo di benvenuto in piedi

Cocktail analcolico e Franciacorta Brut con mini stuzzichini e finger food, sfogliate di salmone all’aneto.

Mini quiche calde, crema di melone e basilico, caramelle di zucca croccanti, goujonette di pollo fritte.

Oasi del gusto

Formaggi Nazionali ed Esteri

Degustazione di 10 tipologie di formaggi abbinata a vini, pane e nostre marmellate.

Salumi e Carni

Crudo, culatello, salame, mortadella, carpaccio e carne marinata in degustazione con pane caldo e pinzimonio.

Pesce

Degustazione di pesce crudo: scampi, tonno, ostriche al ghiaccio, sushi e sashimi.

Fritto

Fritto in tutte le sue forme e versioni: di pesce, di carne e di verdure.

A tavola

Raviolo di branzino su ragout di trevisano dolce.

Bauletto di manzo alle erbe aromatiche con sauté zucchine, pancetta e castagne.

Buffet dei dessert:

Torta Nuziale

Millefoglie classica

Selezione di torte morbide e secche, alzate di frutta di stagione.

Specchi di frutti di bosco e di frutta esotica.

Piccola pasticceria assortita, semifreddi alla crema ed alla frutta.

Cocktail di frutta con gelato alla crema.

Fontana di cioccolato e spiedini di frutta.

Crêpes suzettes alla frutta.

Caffè

**Vini selezionati accuratamente
dalla nostra cantina**

