



info@oasigalbuserabianca.it - +39 039 57 03 51 - www.oasigalbuserabianca.it
Via Galbusera Bianca 2 - 23888 La Valletta Brianza (LC)

00 mese 2000 - Ore 00.00 - 000 pax

Matrimonio Nome lei e Nome lui

Lei Nome Cognome - 123456789 - nome@gmail.com

Lui Nome e Cognome - 123456789 - nome@gmail.com

La Valletta Brianza (LC) - 00 mese 0000

Preventivo N. 0

Proposte di menu, da definire con lo Chef Ezio Gatto, a partire da € 99

Buffet (10 scelte tra le nostre proposte)

Biscotti salati con rucola e grana padano
Miniquichedi pasta sfoglia con verdure di stagione al coriandolo
Focaccine integrali ai 7 cereali con con verdure del nostro orto.
Gazpacho verdure di con salsa yoghurt e semi di sesamo tostato
Insalata croccante e frutta fresca con emulsione di salsa yoghurt e riduzione di aceto balsamico
Selezione di salumi misti Marco d'Oggiono, con olive in salamoia e verdure marinate
Selezione di formaggi della Valsassina con composte di frutta di nostra produzione
Bruschette con pathè e ratatouilledi verdure
Insalata di farro integrale con verdure croccanti e olio alle 5 erbe aromatiche
Verdure in tempura di farina integrale
Bollicine, Nettari di frutta

Vellutata (1 a scelta)

Vellutata di zucca e yoghurt con semi di sesamo tostatati
Vellutata di zucchine con semi di girasole, erba cipollina e cipolla croccante
Vellutata di piselli e spinaci
Vellutata fredda di cetrioli con yogurt e menta
Vellutata di pomodori del nostro orto
Vino bianco o rosso

Primi (1 a scelta)

Garganelli con punte di asparagi, la loro crema, e noci tostate
Gnocchetti di barbabietole con porri e pioggia di erba cipollina
Gnocchi alla lavanda con fonduta di caprino e crumble di rapanelli
Lasagne alle verdure con pesto di basilico
Lasagnette con verdure dell'orto e julienne di verdure di stagione
Lasagnette di cipolle nuove
Maccheroncini di pasta fresca con melanzane timo e ricotta stagionata
Pennette con zucchine, i suoi fiori e zafferano
Ravioli di ricotta e pere con crema di melanzane e arancia
Ravioli di ricotta con julienne di verdure
Riso Carnaroli mantecato al porro e Pinot nero, spuma di barbabietola e limone candito
Riso con barbabietole mele radicchio e menta
Riso integrale con porri e semi di finocchio, scorzette di limone e profumo di zenzero
Riso nero con vino rosso porri e zenzero e sesamo tostato
Risotto giallo alla milanese con piselli e pomodorini
Tortellone di patate e melanzana con pomodoro fresco pesto di erba cipollina e petali di grana padano
Sformato di riso integrale con crema di zucchine e formaggio latteria
Vino bianco o rosso

Secondi di carne (1 a scelta)

Coniglio disossato in umido al vino rosso e olive
Petto di faraona al forno, cotta a bassa temperatura, e patate saltate alle erbe
Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con patate Duchessa e pomodorino del Re
Pollo marinato con birra artigianale, cipolle e riso integrale con olio evo e erbe aromatiche
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura al forno con salsa agli agrumi, piccolo timballo di riso integrale e pomodori al forno
Guancina di maiale cotta a bassa temperatura su salsa di mele antiche, spicchi di patate al forno e ventaglio di zucchine gratinate

Secondi vegetariani (1 scelta, in alternativa al secondo di carne)

Flan di zucchine con crema alla mentuccia, e millefoglie di patate con cipolle e mele
 Gateau di farro, verdure croccanti, emulsione di olio evo, senape in grani eriduzione di balsamico
 Parmigiana di melanzane con riduzione di olio evo al basilico
 Strudel di verdure su crema di carote e zafferano e zucchine alla menta
 Tartare di zucchine crude alla mandolina con salsa di yogurt
 Tortino di patate allo zafferano con gremolata vegetariana
Vino bianco o rosso

Dolci (1 a scelta)

Crostata di frolla con crema pasticcera e frutta fresca
 Pan di Spagna con crema pasticcera e al cioccolato, panna fresca e pioggia di cioccolato fondente
 Torta al cioccolato con crema di zabaione
 Pan di Spagna con crema al limone e frutta fresca
 Torta Chantilly
Moscato

Menu bambini**Antipasti**

Come gli adulti

Primi

Pasta bianca o rossa

Secondi

Cotoletta alla milanese con patate al forno
 oppure
 Petto di pollo ai ferri

Dolci

Come gli adulti

Portate comprese nel menu

1	Buffet
1	Vellutata
1	Primo
1	Secondo di carne

1 (Secondo vegetariano o vegano in alternativa al secondo di carne)

1	Dolce
---	-------

Bevande comprese nel menu

Bollicine: 1 bottiglia ogni 6 persone

Az. Agr. Fattoria da Olivo, Prosecco Glera

Nettari di frutta di nostra produzione: 1 bottiglia ogni 6 persone

Vino bianco oppure vino rosso: 1 bottiglia ogni 4 persone

Rosso Az. Agr. Botti: blend di Sangiovese, Marzemino e Merlot

Bianco Az. Agr. Botti: blend di Trebbiano e Chardonnay

Moscato: 1 bottiglia ogni 6 persone

Az. Agr. Podere del Gaio, TV

Acqua minerale Valverde

Extra

Bollicine € 14 a bottiglia

Vino bianco e rosso € 14 a bottiglia

Moscato € 14 a bottiglia

oppure sconto 20% sulla nostra carta vini