

MENU DELLE PEONIE da 85,00€

da definire con lo Chef

PORTATE COMPRESSE NEL MENU:

Buffet

Primo *(1 a scelta OPPURE bis di primi)*

Secondo di carne *(1 a scelta)*

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

Torta nuziale *(1 a scelta)*

BUFFET

Isola della tradizione:

Bruschette di pane ai 7 cereali con verdure e sesamo bianco

Focaccine integrali con verdure del nostro orto

Selezione di salumi misti Marco d'Oggiono (coppa, pancetta, lardo di nostra produzione, salame, prosciutto crudo), con olive in salamoia e verdure marinate

Selezione di formaggi della Valsassina con conserva di frutta di nostra produzione

Isola dell'orto:

Minisfoglie con verdure e pioggia di parmigiano stagionato

Mini Quiche ripiene di verdure dell'Oasi

Frittatine vegetariane

Insalata croccante e frutta fresca con emulsione di salsa yogurt e riduzione di aceto balsamico

Verdure calde dorate (a passaggio)

Mousse vegane (a passaggio)

Isola Finger food:

Hummus di legumi

Insalata di farro o orzo integrale con verdure croccanti e olio alle 5 erbe aromatiche

Caprese rivisitata con foglia di basilico

Ratatouille di verdure saltate

Crudit  di verdure con emulsione al limone

Tramezzino gourmet con pane dell'Oasi

PRIMI PIATTI (1 a scelta OPPURE bis di primi)

- [] Lasagnette e julienne di verdure dell'Oasi
- [] Strigoli freschi lavorati al torchio con ragù di guancina e rosmarino dell'Oasi
- [] Garganelli con punte di asparagi, con la loro crema e mandorle affettate (P/E)
- [] Maccheroncini con melanzane, timo e fonduta di ricotta (E/A)
- [] Pennette con zucchine, i suoi fiori e zafferano (P/E)
- [] Fagottini di mascarpone ed erbetta con arancia e fonduta di taleggio
- [] Fagottini ripieni di melanzane e patate su crema di erba cipollina e noci
- [] Riso Carnaroli con barbabietola mantecato al formaggio Resegone
- [] Riso Carnaroli con mele e taleggio
- [] Risotto giallo con piselli e profumo di erbe
- [] Risotto giallo con luganega, piselli mantecato al rosmarino
- [] Sformato di riso Carnaroli con pere e vino rosso su specchio di carote

VELLUTATE DELL'OASI

- [] Vellutata di piselli e spinaci
- [] Vellutata di zucchine con semi di girasole e scorza di limone e yogurt (P/E)
- [] Vellutata fredda di cetrioli e menta (P/E)
- [] Vellutata di patate e sedano rapa (A/I)
- [] Vellutata di zucca con caprino e semi di sesamo tostati (A/I)

+ 200euro per avere le pietanze servite in forma di formaggio

SECONDI DI CARNE (1 a scelta)

- [] Coniglio disossato in umido al vino rosso e olive con contorno di patate stufate
- [] Petto di faraona al forno, cotta a bassa temperatura con contorno di verdure dell'Oasi
- [] Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con contorno di spicchi di patate croccanti e rosmarino
- [] Coscietta di Pollo disossata con birra artigianale con contorno di riso integrale alle erbe aromatiche
- [] Petto d'anatra cotto a bassa temperatura al forno con salsa agli agrumi con contorno di caponata dell'Oasi in agrodolce
- [] Guancina di maiale cotta a bassa temperatura su salsa di mele antiche e timballo di polenta gratinata

SECONDI VEGETARIANI (1 scelta, in alternativa al secondo di carne)

- [] Parmigiana di melanzane con riduzione di olio evo al basilico
- [] Flan di carote con crema di piselli e mentuccia e cestino di semi tostati con insalatina e mele
- [] Strudel di verdure su crema di caprino oro
- [] Gateau di farro, verdure croccanti, emulsione di olio evo, senape in grani e riduzione di balsamico

- [] Veg Burger di rapa rossa e lenticchie con pane agli spinaci e mayo veg (P/E) *vegano
 - [] Veg Burger di zucca, patate e formaggio vegetale e pane nero al carbone (A/I) *vegano
-

DESSERT

BUFFET DOLCI (MONOPORZIONI 5 a scelta)

- [] Cheesecake vegana al cioccolato fondente
- [] Cheesecake alla mela
- [] Torta morbida di pere e cioccolato
- [] Mousse al fondente
- [] Mousse al amarena
- [] Panna cotta veg ai due colori
- [] Gelo di frutta
- [] Crostatine con crema pasticciera e frutta fresca
- [] Tortino di mele dell'Oasi
- [] Lingua di sfoglia con crema bianca al latte

TORTA NUZIALE CLASSICA (MAX 2 PIANI)

- [] Pan di Spagna con crema pasticciera da aromatizzare a piacere decoro con fiori o frutta a piacere

TORTA NUZIALE IN STILE OASI (PIANA) (1 a scelta)

- [] Crostata di frolla con crema pasticciera e frutta fresca
- [] Pan di Spagna con crema al limone e frutta fresca
- [] Torta fondente con ganache al cioccolato
- [] Millefoglie dell'Oasi con crema diplomatica (+ frutti di bosco)

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

BEVANDE COMPRESSE NEL MENU

ANTIPASTO:

Bollicine: 1 bottiglia ogni 6 persone

Prosecco: Laluna Az.Agr. Podere del Gaio

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

AI PRIMI E AI SECONDI:

Vino bianco oppure vino rosso: 1 bottiglia ogni 4 persone

PINCIANELL ROSSO Merlot - Croatina - Barbera

PINCIANELL BIANCO Chardonnay - Riesling italico

AL DOLCE:

Moscato: 1 bottiglia ogni 6 persone

Moscato: Az.Agr. Podere del Gaio, TV

Acqua minerale Valverde e Caffè

EXTRA

Bollicine € 14 a bottiglia

Vino bianco e rosso € 14 a bottiglia

Moscato € 14 a bottiglia

oppure sconto 20% sulla nostra carta vini

info@oasigalbuserabianca.it - +39 039 57 03 51 - www.oasigalbuserabianca.it

Via Galbusera Bianca 2 - 23888 La Valletta Brianza (LC)



MENU DEL VIAGGIATORE da 95,00€

da definire con lo Chef

PORTATE COMPRESSE NEL MENU:

Buffet

Primo *(2 a scelta)*

Secondo di carne *(1 a scelta)*

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

Torta nuziale *(1 a scelta)*

BUFFET

Isola della tradizione:

Bruschette di pane ai 7 cereali con verdure e sesamo bianco

Focaccine integrali con verdure del nostro orto

Selezione di salumi misti Marco d'Oggiono (coppa, pancetta, lardo di nostra produzione, salame, prosciutto crudo), con olive in salamoia e verdure marinate

Selezione di formaggi della Valsassina con conserva di frutta di nostra produzione

Isola dell'orto:

Minisfoglie con verdure e pioggia di parmigiano stagionato

Mini Quiche ripiene di verdure dell'Oasi

Frittatine vegetariane

Insalata croccante e frutta fresca con emulsione di salsa yogurt e riduzione di aceto balsamico

Verdure calde dorate (a passaggio)

Mousse vegane (a passaggio)

Isola Finger food:

Hummus di legumi

Insalata di farro o orzo integrale con verdure croccanti e olio alle 5 erbe aromatiche

Caprese rivisitata con foglia di basilico

Ratatouille di verdure saltate

Crudit  di verdure con emulsione al limone

Tramezzino gourmet con pane dell'Oasi

PRIMI PIATTI *(2 a scelta)*

- [] Lasagnette e julienne di verdure dell'Oasi
- [] Strigoli freschi lavorati al torchio con ragù di guancina e rosmarino dell'Oasi
- [] Garganelli con punte di asparagi, con la loro crema e mandorle affettate (P/E)
- [] Maccheroncini con melanzane, timo e fonduta di ricotta (E/A)
- [] Pennette con zucchine, i suoi fiori e zafferano (P/E)
- [] Fagottini di mascarpone ed erbetta con arancia e fonduta di taleggio
- [] Fagottini ripieni di melanzane e patate su crema di erba cipollina e noci
- [] Riso Carnaroli con barbabietola mantecato al formaggio Resegone
- [] Riso Carnaroli con mele e taleggio
- [] Risotto giallo con piselli e profumo di erbe
- [] Risotto giallo con luganega, piselli mantecato al rosmarino
- [] Sformato di riso Carnaroli con pere e vino rosso su specchio di carote

VELLUTATE DELL'OASI

- [] Vellutata di piselli e spinaci
- [] Vellutata di zucchine con semi di girasole e scorza di limone e yogurt (P/E)
- [] Vellutata fredda di cetrioli e menta (P/E)
- [] Vellutata di patate e sedano rapa (A/I)
- [] Vellutata di zucca con caprino e semi di sesamo tostati (A/I)

+ 200euro per avere le pietanze servite in forma di formaggio

SECONDI DI CARNE (1 a scelta)

- [] Coniglio disossato in umido al vino rosso e olive con contorno di patate stufate
 - [] Petto di faraona al forno, cotta a bassa temperatura con contorno di verdure dell'Oasi
 - [] Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con contorno di spicchi di patate croccanti e rosmarino
 - [] Coscietta di Pollo disossata con birra artigianale con contorno di riso integrale alle erbe aromatiche
 - [] Petto d'anatra cotto a bassa temperatura al forno con salsa agli agrumi con contorno di caponata dell'Oasi in agrodolce
 - [] Guancina di maiale cotta a bassa temperatura su salsa di mele antiche e timballo di polenta gratinata
-

SECONDI VEGETARIANI (1 scelta, in alternativa al secondo di carne)

- [] Parmigiana di melanzane con riduzione di olio evo al basilico
 - [] Flan di carote con crema di piselli e mentuccia e cestino di semi tostati con insalatina e mele
 - [] Strudel di verdure su crema di caprino oro
 - [] Gateau di farro, verdure croccanti, emulsione di olio evo, senape in grani e riduzione di balsamico
 - [] Veg Burger di rapa rossa e lenticchie con pane agli spinaci e mayo veg (P,E) *vegano
 - [] Veg Burger di zucca, patate e formaggio vegetale e pane nero al carbone (A,I) *vegano
-

DESSERT

BUFFET DOLCI (MONOPORZIONI 5 a scelta)

- [] Cheesecake vegana al cioccolato fondente
- [] Cheesecake alla mela
- [] Torta morbida di pere e cioccolato
- [] Mousse al fondente
- [] Mousse al amarena
- [] Panna cotta veg ai due colori
- [] Gelo di frutta
- [] Crostatine con crema pasticciera e frutta fresca
- [] Tortino di mele dell'Oasi
- [] Lingua di sfoglia con crema bianca al latte

TORTA NUZIALE CLASSICA (MAX 2 PIANI)

- [] Pan di Spagna con crema pasticciera da aromatizzare a piacere decoro con fiori o frutta a piacere

TORTA NUZIALE IN STILE OASI (PIANA) (1 a scelta)

- [] Crostata di frolla con crema pasticciera e frutta fresca
- [] Pan di Spagna con crema al limone e frutta fresca
- [] Torta fondente con ganache al cioccolato
- [] Millefoglie dell'Oasi con crema diplomatica (+ frutti di bosco)

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

BEVANDE COMPRESSE NEL MENU

ANTIPASTO:

Bollicine: 1 bottiglia ogni 6 persone

Prosecco: Laluna Az.Agr. Podere del Gaio

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

AI PRIMI E AI SECONDI:

Vino bianco oppure vino rosso: 1 bottiglia ogni 4 persone

PINCIANELL ROSSO Merlot - Croatina - Barbera

PINCIANELL BIANCO Chardonnay - Riesling italico

AL DOLCE:

Moscato: 1 bottiglia ogni 6 persone

Moscato: Az.Agr. Podere del Gaio, TV

Acqua minerale Valverde e Caffè

EXTRA

Bollicine € 14 a bottiglia

Vino bianco e rosso € 14 a bottiglia

Moscato € 14 a bottiglia

oppure sconto 20% sulla nostra carta vini

info@oasigalbuserabianca.it - +39 039 57 03 51 - www.oasigalbuserabianca.it

Via Galbusera Bianca 2 - 23888 La Valletta Brianza (LC)



MENU DELLE MERAVIGLIE da 110,00€

da definire con lo Chef

PORTATE COMPRESSE NEL MENU:

Buffet

Primi *(2 a scelta)*

Secondo di carne *(2 a scelta)*

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

Buffet di Dolci

Torta nuziale *(1 a scelta)*

BUFFET

Isola della tradizione:

Bruschette di pane ai 7 cereali con verdure e sesamo bianco

Focaccine integrali con verdure del nostro orto

Selezione di salumi misti Marco d'Oggiono (coppa, pancetta, lardo di nostra produzione, salame, prosciutto crudo), con olive in salamoia e verdure marinate

Selezione di formaggi della Valsassina con conserva di frutta di nostra produzione

Isola dell'orto:

Minisfoglie con verdure e pioggia di parmigiano stagionato

Mini Quiche ripiene di verdure dell'Oasi

Frittatine vegetariane

Insalata croccante e frutta fresca con emulsione di salsa yogurt e riduzione di aceto balsamico

Verdure calde dorate (a passaggio)

Mousse vegane (a passaggio)

Isola Finger food:

Hummus di legumi

Insalata di farro o orzo integrale con verdure croccanti e olio alle 5 erbe aromatiche

Caprese rivisitata con foglia di basilico

Ratatouille di verdure saltate

Cruditè di verdure con emulsione al limone

Tramezzino gourmet con pane dell'Oasi

PRIMI PIATTI *(2 a scelta)*

- [] Lasagnette e julienne di verdure dell'Oasi
- [] Strigoli freschi lavorati al torchio con ragù di guancina e rosmarino dell'Oasi
- [] Garganelli con punte di asparagi, con la loro crema e mandorle affettate (P/E)
- [] Maccheroncini con melanzane, timo e fonduta di ricotta (E/A)
- [] Pennette con zucchine, i suoi fiori e zafferano (P/E)
- [] Fagottini di mascarpone ed erbetta con arancia e fonduta di taleggio
- [] Fagottini ripieni di melanzane e patate su crema di erba cipollina e noci
- [] Riso Carnaroli con barbabietola mantecato al formaggio Resegone
- [] Riso Carnaroli con mele e taleggio
- [] Risotto giallo con piselli e profumo di erbe
- [] Risotto giallo con luganega, piselli mantecato al rosmarino
- [] Sformato di riso Carnaroli con pere e vino rosso su specchio di carote

VELLUTATE DELL'OASI

- [] Vellutata di piselli e spinaci
- [] Vellutata di zucchine con semi di girasole e scorza di limone e yogurt (P/E)
- [] Vellutata fredda di cetrioli e menta (P/E)
- [] Vellutata di patate e sedano rapa (A/I)
- [] Vellutata di zucca con caprino e semi di sesamo tostati (A/I)

+ 200euro per avere le pietanze servite in forma di formaggio

SECONDI DI CARNE (2 a scelta)

- [] Coniglio disossato in umido al vino rosso e olive con contorno di patate stufate
 - [] Petto di faraona al forno, cotta a bassa temperatura con contorno di verdure dell'Oasi
 - [] Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con contorno di spicchi di patate croccanti e rosmarino
 - [] Coscietta di Pollo disossata con birra artigianale con contorno di riso integrale alle erbe aromatiche
 - [] Petto d'anatra cotto a bassa temperatura al forno con salsa agli agrumi con contorno di caponata dell'Oasi in agrodolce
 - [] Guancina di maiale cotta a bassa temperatura su salsa di mele antiche e timballo di polenta gratinata
-

SECONDI VEGETARIANI (1 scelta, in alternativa al secondo di carne)

- [] Parmigiana di melanzane con riduzione di olio evo al basilico
 - [] Flan di carote con crema di piselli e mentuccia e cestino di semi tostati con insalatina e mele
 - [] Strudel di verdure su crema di caprino oro
 - [] Gateau di farro, verdure croccanti, emulsione di olio evo, senape in grani e riduzione di balsamico
 - [] Veg Burger di rapa rossa e lenticchie con pane agli spinaci e mayo veg (P,E) *vegano
 - [] Veg Burger di zucca, patate e formaggio vegetale e pane nero al carbone (A,I) *vegano
-

DESSERT

BUFFET DOLCI (MONOPORZIONI 5 a scelta)

- [] Cheesecake vegana al cioccolato fondente
- [] Cheesecake alla mela
- [] Torta morbida di pere e cioccolato
- [] Mousse al fondente
- [] Mousse al amarena
- [] Panna cotta veg ai due colori
- [] Gelo di frutta
- [] Crostatine con crema pasticciera e frutta fresca
- [] Tortino di mele dell'Oasi
- [] Lingua di sfoglia con crema bianca al latte

TORTA NUZIALE CLASSICA (MAX 2 PIANI)

- [] Pan di Spagna con crema pasticciera da aromatizzare a piacere decoro con fiori o frutta a piacere

TORTA NUZIALE IN STILE OASI (PIANA) (1 a scelta)

- [] Crostata di frolla con crema pasticciera e frutta fresca
- [] Pan di Spagna con crema al limone e frutta fresca
- [] Torta fondente con ganache al cioccolato
- [] Millefoglie dell'Oasi con crema diplomatica (+ frutti di bosco)

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

BEVANDE COMPRESSE NEL MENU

ANTIPASTO:

Bollicine: 1 bottiglia ogni 6 persone

Prosecco: Laluna Az.Agr. Podere del Gaio

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

AI PRIMI E AI SECONDI:

Vino bianco oppure vino rosso: 1 bottiglia ogni 4 persone

PINCIANELL ROSSO Merlot - Croatina - Barbera

PINCIANELL BIANCO Chardonnay - Riesling italico

AL DOLCE:

Moscato: 1 bottiglia ogni 6 persone

Moscato: Az.Agr. Podere del Gaio, TV

Acqua minerale Valverde e Caffè

EXTRA

Bollicine € 14 a bottiglia

Vino bianco e rosso € 14 a bottiglia

Moscato € 14 a bottiglia

oppure sconto 20% sulla nostra carta vini

info@oasigalbuserabianca.it - +39 039 57 03 51 - www.oasigalbuserabianca.it

Via Galbusera Bianca 2 - 23888 La Valletta Brianza (LC)