

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 tra la torta a 2 piani, a 1 piano solo oppure il buffet di dolci. In caso si volesse il buffet di dolci in aggiunta alla torta nuziale, questo ha un costo aggiuntivo di 5 euro a persona)*

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)

+ 200 euro 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

Oppure

TORTA NUZIALE CLASSICA (MAX 2 PIANI)

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

Oppure

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)

NB: In caso si volesse sia il la torta nuziale, sia il buffet di dolci, quest'ultimo ha un costo aggiuntivo di 5 euro a persona

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 tra la torta a 2 piani, a 1 piano solo oppure il buffet di dolci. In caso si volesse il buffet di dolci in aggiunta alla torta nuziale, questo ha un costo aggiuntivo di 5 euro a persona)

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) + 5 euro a persona

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

Oppure

TORTA NUZIALE CLASSICA (MAX 2 PIANI)

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

Oppure

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)

NB: In caso si volesse sia il la torta nuziale, sia il buffet di dolci, quest'ultimo ha un costo aggiuntivo di 5 euro a persona

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 *(5 monoporzioni a scelta)*

Torta nuziale *(1 a scelta tra la torta a 2 piani o a 1 torta piana)*

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

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

Oppure

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)