

MENU MATRIMONI

MENU PEONIE - 95 EURO

12 Antipasti

1 Primo

1 Secondo

Torta o buffet dolci *(se scelti entrambi, aggiungere 5 euro a persona)*

MENU VIAGGIATORE - 105 EURO

12 Antipasti

2 Primi

1 Secondo

Torta o buffet di dolci *(se scelti entrambi, aggiungere 5 euro a persona)*

MENU MERAVIGLIE - 120 EURO

12 Antipasti

2 Primi a scelta

2 Secondi a scelta

Torta e buffet di dolci

ANTIPASTI

Rotoli di sfoglia con formaggio e prosciutto cotto

Proposta di salumi del territorio con giardiniera della casa

Formaggi accompagnati dalla conserva di Oasi

Quiche Lorraine

Insalata di farro con verdure saltate in padella

Focaccine con semi e verdure

Frittatine colorate alle verdure

Hummus di ceci

Bruschette con ratatouille di verdure

Insalata caprese interpretata dal nostro chef

Sfoglia croccante con verdure e uovo

Insalata di frutta e verdura di Oasi con salsa yogurt e senape

Pinzimonio di verdure con emulsione allo yogurt

Verdure fritte in pastella alla birra

Flan di erbe con fonduta di formaggio

Zeppole alla pizzaiola

Biscotti salati con spuma di formaggio Resegone

Mousse di patate e pistacchi

PRIMI PIATTI DI CARNE

Lasagne al ragù

Tagliatelle al ragù e fichi

Caserecce agli spinaci con carbonara allo speck d'anatra

PRIMI PIATTI VEGETARIANI

Lasagnette con verdure di stagione

Ravioloni ripieni di melanzane e patate con fonduta di formaggio

Ravioli di ricotta ed erbe con coulis di pomodoro

SECONDI DI CARNE

Arrosto di vitello al latte con patate arrosto

Guancia di maiale brasata con tortino di polenta taragna

Sovracoscia di faraona in agrodolce con insalata di farro e verdure

Arrotolato di coniglio al rosmarino e olive con verdure spadellate

Filetto di maiale alle erbe aromatiche con patate al cartoccio

SECONDI VEGETARIANI

Tortino di lenticchie rosse con porri alla curcuma su crema di sedano rapa alle erbe aromatiche e chips di cavolo nero

Polpettine di ceci con verdure su crema di peperoni dolci

Mille foglie di ceci con crauti

Cotoletta di sedano rapa con patate al rosmarino

DESSERT

BUFFET DOLCI (Monoporzioni)

Quadratini di torta cioccolato e pere

Mousse vegan all'amarena

Cheesecake alle mele

Tocchetti di torta di pane

Macedonia di frutta fresca

TORTA NUZIALE IN STILE OASI (PIANA)

Crostata con crema pasticciera e frutta fresca

Pan di Spagna con crema pasticciera e panna montata

Pan di Spagna con crema pasticciera e frutta mista o frutti di bosco

Pan di Spagna al cioccolato con crema pasticciera

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: Botti Bolle [Spumante Extra Dry]

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 italiceo

AL DOLCE:

Moscato: 1 bottiglia ogni 6 persone

Moscato: Az.Agr. Podere del Gaio, TV

Acqua minerale Valverde e Caffè

EXTRA

Bollicine € 15 a bottiglia

Vino bianco e rosso € 15 a bottiglia

Moscato € 15 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)