



# MENU MATRIMONI

---

LE JOUR DES JOURS

## MENU MATRIMONI

---

### MENU PEONIE € 105

12 Antipasti a scelta  
1 Primo a scelta  
1 Secondo a scelta  
Torta o buffet dolci  
(se scelti entrambi, aggiunta di 7 euro a persona)

### MENU VIAGGIATORE 115 €

12 Antipasti a scelta  
2 Primi a scelta  
1 Secondo a scelta  
Torta o buffet di dolci  
(se scelti entrambi, aggiunta di 7 euro a persona)

### MENU MERAVIGLIE 130 €

12 Antipasti a scelta  
2 Primi a scelta  
2 Secondi a scelta  
Torta e buffet di dolci

### MENU BAMBINI 40 €

Antipasti: come gli adulti  
Primi: pasta bianca, rossa o al ragù  
Secondi: cotoletta alla milanese con patate al forno  
Dolce: come gli adulti



# I SAPORI DEL TUO GIORNO PIÙ BELLO

---

## ANTIPASTI

Rotelle di sfoglia con formaggio e prosciutto cotto

Salumi misti del territorio con giardiniera della casa

Selezione di formaggi accompagnati dalla conserva di pomodoro piccante dell'Oasi

Quiche Lorraine

Insalata di farro con verdure di stagione saltate in padella

Focaccine con semi e verdure

Frittatine colorate alle verdure

Hummus di ceci

Bruschette con ratatouille di verdure

Caprese reinterpretata dal nostro chef

Sfoglia croccante con verdure e uovo

Insalata di frutta e verdura dell'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 TRADIZIONALI

Lasagne con ragù di manzo al profumo di rosmarino di Montevicchia

Caserecce verdi di spinaci alla carbonara di speck d'anatra

Risotto Carnaroli alla monzese con zafferano e bocconcini di salsiccia

## PRIMI VEGETALI

Lasagnette dell'Oasi con verdure di stagione dei nostri orti

Ravioloni delicati ripieni di ricotta ed erbe su letto di coulis di pomodoro

Riso Carnaroli al vino bianco della Valle mantecato con stracchino e foglioline di salvia frita

## SECONDI TRADIZIONALI

Arrostato di vitello al latte con salsa vellutata

Guancina di maiale brasata

Arrotolato di coniglio al rosmarino e olive con la sua salsa

## SECONDI VEGETALI

Tortino di lenticchie rosse con verdure di stagione del nostro orto e maionese vegana

Bocconcini di ceci e verdure su confettura di pomodoro leggermente piccante dell'Oasi

Mille foglie colorata con farina di grano saraceno ripiena di crauti saltati in padella

## CONTORNI

Tocchetti di patate arrosto con la buccia

Tortino di filetti di patate e cipolle al forno

Polentina taragna con colata calda di fonduta di stracchino

Mix colorato di verdure di stagione saltate in padella

## BUFFET DOLCI

(5 Monoporzioni 7€ a persona, in alternativa se non si desiderano tutte le 5 proposte, 2€ a scelta a persona)

Quadratini di torta cioccolato e pere

Mousse vegana 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 di stagione

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

Mille foglie con crema pasticciera o frutti di bosco



## BEVANDE COMPRESSE NEL MENU

### AGLI ANTIPASTI

1 bottiglia ogni 6 persone di Prosecco "La Luna" Cantina Podere del Gaio  
3 tipi di acque aromatizzate

### AI PRIMI E AI SECONDI

Vino bianco o vino rosso, 1 bottiglia ogni 4 persone, a scelta tra:  
"Pincianell" rosso (Syrah) Cantina Terrazze di Montevecchia  
"Pincianell" bianco (Chardonnay - Riesling italo) Cantina Terrazze di Montevecchia  
"Brigante" rosso (Merlot 100%) Cantina La Costa  
"Brigante" bianco (Sauvignon) Cantina La Costa

### AL DOLCE

1 bottiglia ogni 6 persone di "MOSCATO"  
Cantina Podere del Gaio

Acqua minerale Valverde  
Caffè

### EXTRA

Bollicine € 18,00 a bottiglia  
Vino bianco e rosso € 20,00 a bottiglia  
Moscato € 18,00 a bottiglia  
oppure sconto 20% sulla nostra carta vini  
Soluzioni idroalcoliche di nostra produzione alle erbe o ai frutti: 35€ alla bottiglia



#### LEGGI LE INFORMAZIONI SULLA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze": 1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) - 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3) Uova e prodotti a base di uova - 4) Pesce e prodotti a base di pesce - 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi - 6) Soia e prodotti a base di soia - 7) Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio - 8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, e prodotti derivati)- 9) Sedano e prodotti a base di sedano - 10) Senape e prodotti a base di senape - 11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo - 12) Anidride solforosa e solfiti - 13) Lupini e prodotti a base di lupini - 14) Molluschi e prodotti a base di mollusco.

Abbiamo a disposizione dei nostri clienti su richiesta la lista degli allergeni dei singoli piatti.



 OASI  
GALBUSERA BIANCA  
*RELAIS BIO DI CHARME*

Chef Cristina Redaelli