

## **Menù “Carne e Pesce” completo stagione 2022/23**

*Il Menù “Carne e Pesce” completo prevede le portate elencate di seguito.*

Per qualsiasi variazione, dovuta ad intolleranze o allergie degli ospiti, vi invitiamo a comunicarlo preventivamente così da poter provvedere alla sostituzione delle portate.

### **Cocktail di benvenuto**

Prosecco, succhi tropicali, stuzzichini, rustici, pizzette, tartine miste di terra e di mare con caviale rosso, nero e patè assortiti.

### **Antipasto al buffet**

#### *Angolo Del Salumiere*

Cascata di prosciutto San Daniele, fantasia di salumi nostrani in bellavista: salamella di Norcia, spianata romana, fiori di bresaola.

#### *Angolo Del Casaro*

Selezione di formaggi tipici alle noci, al tartufo e alle olive accompagnati da un assortimento di confetture e mieli artigianali, treccione di bufala campana su letto di lattughino, nodini di mozzarella di mucca su letto di pesto genovese, ricotta arrostita, scaglie di Parmigiano Reggiano, formaggi locali.

#### *Angolo Del Pescatore*

Ventaglio di cozze al vapore, salmone sul letto di rucola e perle di uva, insalata di polpo con patate allo zafferano e datterini, salmone affumicato su tagliere, persico in salsa rosa, pesce spada alla catalana, alici gratinate e marinate.

#### *Su richiesta:*

Trionfo di ostriche, insalata di mare.

#### *Angolo Del Fritto*

Verdure miste in tempura e fiori di zucca mozzarella e alici, foglie di salvia, crocchette di patate, olive ascolane, mozzarelline, bocconcini di crema frita, frittelle di zucchine e gamberetti, frittelle di baccalà.

#### *Angolo Del Nostro Forno*

Pane casereccio con grano intero, pane alle olive, pane al sesamo e papavero, grissini fatti a mano, pizza bianca alla pala.

### **A Tavola**

Scelta tra 2 primi: uno di terra ed uno di mare.

Scelta di 1 secondo di carne o di pesce.

Scelta di contorni da abbinare.

### **Dolci al buffet**

Tagliata di frutta di stagione composta su giochi di specchi, crostate di frutta e creme, bicchierini panna cotta, bicchierini di crema chantilly e gocce di cioccolata.

---

*Parco del Principe*

Nota bene:

La torta dovrà essere fornita dagli sposi.

**Bevande**

Le portate saranno accompagnate da vini da scegliere tra quelli presenti nelle nostre cantine.

I dessert saranno accompagnati da spumanti italiani dolci e secchi da noi selezionati.

Il servizio comprende caffè espresso e liquori distillati che verranno serviti a fine pasto.

**A richiesta**

Concordando anticipatamente è possibile aggiungere alla propria cerimonia i seguenti servizi extra da mettere a disposizione dei propri ospiti.

*Angolo Bonbon*

Confetti Matrix aromatizzati vari gusti (€15,00 al kg)

*Angolo Degustazione*

Rhum e sigari (il prezzo è variabile in base alla quantità che si intende prenotare)

***Il costo a persona per il Menù "Carne e Pesce" completo è compreso tra 80,00 € ed 85,00 €; la variazione del prezzo dipenderà dalla scelta dei primi e dei secondi che verrà effettuata.***

***È consigliabile effettuare la scelta di persona prenotando un appuntamento.***

***Il costo non comprende i servizi extra a richiesta.***

Per qualsiasi domanda o delucidazione vi invitiamo scriverci attraverso il modulo di contatti disponibile sul nostro sito web al seguente indirizzo:

<https://www.parcodelprinciperieti.com/location-matrimoni-rieti/>.

Oppure ad utilizzare l'indirizzo e-mail o il numero di telefono presenti in fondo alla pagina. Saremo lieti di rispondere alle vostre richieste.

---

*Parco del Principe*

Via Torrente snc Rieti (Ri) 02100 | bellissimiriети@gmail.com