



BLANCA CRUZ

beach - village - restaurant



Menù Wedding

Silver



PROPOSTA

da 90 € a Persona Adulta

APERITIVO | ANTIPASTO A BUFFET

ISOLA DEL PESCATORE

Baccalà pastellato allo zenzero

Braciolette di spada alla messinese

Spiedino di seppie gratinate

Quadrucci di polpo con patate e peperoni

Gamberi al bacon con salsa all'arancia

Julienne di calamari con verdure di stagione

Insalata di dentice con olive monacali e sedano

Carpaccio di spada marinato al pepe

Bittico di affumicati con valeriana e salsa olandese

Cornettino salato alla cenere di bambù al profumo di mare

Caprese di spigola con mozzarella e mele al forno

ISOLA DEL CASARO

Bocconcini di mozzarella (filata al momento)

Forma di grana, Ricottine fresche di giornata,

Pecorino fresco e stagionato

(il tutto accompagnato con miele e mostarde locali)

Rotolone di mozzarella rucola e pomodorini

ISOLA DEI TIPICI DI CALABRIA

Spiedini di podolica marinati alle erbe (grigliati al momento)

Pizze e focacce gourmet di varie tipologie

Ciambotta

Crocchette di carne e patate

Bocconcini di baccalà

Spiedini di pollo al sesamo

Violino di prosciutto crudo DOP (tagliato al coltello)

Tagliere di salumi DOP tradizionali

(salsiccia di cinghiale, soppressata, capocollo nostrano)

Saltimbocca alla 'nduja

ISOLA DEL PANE

Varie tipologie di Pane e Lieviti

FINGER FOOD

Insalata di baccalà con cipolla all'agro e arancio

Quadrucci di parmigiana calabrese

Sformatino di baccalà patate e peperoni

Canapè con spuma di ricotta e salmone affumicato

Straccetti di vitello capperi olive e pomodori secchi

Le varie isole sono accompagnate con vari assortimenti di pane:

Pane ai cinque cereali, Pane alle olive, Pane di patate,

Pane al sesamo, Pane alle noci e Pane casareccio



PRIMI PIATTI (DUE A SCELTA)

Bauletto alla mediterranea con salsa di olive taggiasche, spada,
pomodorini confit e menta

Risotto con frutti di mare e zucca affumicata

Fusillo al ragù di mare con brunoise di polpo, vongole e verdure scottate

Mezze maniche alla messinese

Strascinati agli agrumi, spigola, pesto di sedano e croccante di parmigiano



SECONDI PIATTI (DUE A SCELTA)

Pescatrice in camicia croccante di pasta fillo e verza rossa

Gamberoni in crosta di guancia e paprica affumicata

Girella di spigola con guancia e melanzane gratinata al forno


Filetto di salmone al forno accompagnato con salsa di yogurt greco salato
ed erbetta cipollina

Fagottino di pesce spada ripieno (mollica, olive, capperi e basilico)

CONTORNI (UNO A SCELTA)

Verdure panate alla curcuma

Insalata di mistanza





GRAN BUFFET DI FRUTTA E DOLCI

Varie tipologie di frutta e dolci

TORTA NUZIALE

Dolce degli Sposi

MINERALE - BIBITE - VINO - SPUMANTE - CAFFE' - DIGESTIVO

Varie tipologie di Vini, Bibite e Spumanti

