

T La Trave

FOOD & EVENTS

MENÚ NOZZE



Vi proponiamo :

*Menù diversi tra loro , realizzati con prodotti di qualità e
accompagnati da **gusto , eleganza e raffinatezza**
con **allestimenti e apparecchiature** che potrete scegliere personalmente
e che si possano adattare a quello che più desiderate per la Vostra festa*

*Sempre con un **servizio professionale e discreto**
garantito dalla nostra storia e esperienza decennale*

*Non dimenticando mai che
anche Voi avete in mente **un'idea di « budget »***

È intorno a questa che potremo progettare insieme al meglio la Vostra festa

Importante sarà anche l'occasione di invitarvi a uno dei nostri

Tasting Event

*Non una semplice « degustazione commerciale »
ma una interessante esperienza **sensoriale e visiva** capace di darvi , in trasparenza ,
una conoscenza completa di cosa Vi può offrire la nostra azienda ;
vogliamo inoltre darvi la certezza che quello che vi sarà proposto durante il tasting
sarà replicato fedelmente nei gusti e nelle presentazioni nel Vostro giorno più bello*

vi diamo

*la **garanzia** che la nostra azienda non realizza più di due eventi in una giornata
questo a **tutela del cliente** nell'aver al proprio servizio sempre
un **referente aziendale** che avrete vicino durante tutti gli incontri e sopralluoghi necessari
e durante la vostra festa di nozze sarà affiancato da
un **direttore di servizio** e da uno **staff collaudato nel tempo***

Per questi motivi Vi invitiamo a conoscerci personalmente presso il nostro show room

*il nostro compito è offrire, in cambio della vostra preziosa fiducia, tutta la nostra passione ed
esperienza che viene da oltre trent'anni di condivisione di pranzi e cene indimenticabili*

Gaia , Angelo e Giampiero

Selezione e descrizione delle nostre proposte

WELCOME DRINK

Una cortesia per gli ospiti in attesa del vostro arrivo

APERITIVI E COCKTAIL

Buvette con aperitivi e bevande accompagnata da stuzzicherie salate

BUFFET GOURMAND

Arricchite l'aperitivo facendolo diventare un momento conviviale con i nostri buffet a isole e le numerose proposte show cooking con i nostri cuochi gourmet

MENÙ AL TAVOLO

*Offrite ai vostri ospiti il menù con il numero di portate che desiderate
Potrete scegliere il piatto che preferite supportati e consigliati dal nostro chef
ogni portata sarà impiattata e servita singolarmente
Se gli spazi lo consentano potrete anche scegliere un grande buffet scenografico con lo show cooking della griglia e il nostro «spiedo buffet»*

I VINI

Troverete proposte di molte regioni della nostra bella Italia; troverete una proposta comprensiva di vini e bevande illimitate per tutto il vostro evento

TORTA NUZIALE

*Uno dei momenti più attesi
personalizziamo e progettiamo insieme a Voi la vostra torta*

BUFFET DEI DESSERT

*Insieme alla torta è il momento più «dolce» e da sempre apprezzato da tutti gli ospiti
Potrete scegliere diverse strutture di buffet anche in stile show cooking :
frutta , finger dolci ,fontane di cioccolato , isola del pasticciere , gelato e sorbetti, ecc...*

IL BAR CON CAFFÈ E DIGESTIVI

*Un angolo bar con caffè espresso e tutte le sue varianti offerto a fine pasto
accompagnato da una giusta selezione di amari e digestivi*

MENÙ BIMBI

*Non possiamo dimenticarci di loro ..anzi !
Troverete due proposte :
una classica e una che diventa anche un gioco , il pic nic con allestimento in tema*

CONTINUA LA FESTA CON :

*Momenti sfiziosi e intriganti , dall'open bar all'angolo Cubano & Sicilia
al buffet per i più tenaci*

ALLESTIMENTI & PLACÈ

*Nelle nostre proposte troverete a vostra disposizione
stili e mood diversi tra loro per scegliere personalmente
gli allestimenti e l'apparecchiatura ideale per Voi*



WELCOME DRINK

acque naturali e aromatizzate alla frutta, erbe, spezie e ortaggi

APERITIVI E COCKTAIL

Valdobbiadene Prosecco Superiore docg *
Prosecco doc Treviso *

due cocktail a vostra scelta

spritz aperol, american spritz, spritz campari, tam tam, hugo, bellini
cocktail analcolico: alla frutta, mojto light, brasilía, flowers

succhi di frutta arancia, mirtillo, ananas
acqua minerale naturale e gasata

MIGNON SALATI E VEGGIE

In accompagnamento all'aperitivo e cocktail

taralli con ricotta zenzero e coriandolo, gocce di segale con zincarlin alle erbe.
crostino con caviale di melanzane e crudità
cialde croccanti al prosciutto crudo e stracciatella di bufala
mignon di riso rosso con acciughe del cantabrico

FRITTURA ESPRESSA

selezione diverse tipologie

terra: salvía, fiori di zucca, anelli di cipolla, rabarbaro, melanzane e zucchine
mare: code di gamberi, totani, acquadelle, baccalà
tradizione: polenta, cremìni e olive all'ascolana,
arancini, panzerottini

FINGER DI MARE

selezione di 4/5 tipologie in cocottine e shot di vetro

piccole tartare di salmone e tonno su concassè di verdure al lime,
spada con crema di ceci e bacon croccante, caponatina di verdure e gamberi,
merluzzo scottato al pistacchio e lime, crema di melanzana con di seppioline,
crema di zucca con gambero e bacon ,tonno fave erba cipollina,
crema di patate con burrata e gamberi

RUSTICO

salumi regionali accompagnati da frutta e gnocco fritto

prosciutto crudo stagionato al pepe nero ,coppa e pancetta piacentina dop, salame
cremonese igp salame Napoli, speck stagionato, lardo alle bacche di ginepro e erbe
prosciutto affumicato e cotto in crosta di pane
gnocco fritto e tagliate di frutta

formaggi stagionati del casaro con miele e confetture

selezione di tre tipologie

Grana padano , Caprini piccantini stagionati Fiore sardo, Pienza rosso,
Moliterno Campocervo Caciocavallo silano,
casera della Valtellina, Marzolino del chianti
Miele di acacia e castagno

Confetture bio di Borgotaro all'albicocca, mele e zenzero, pere e cannella

formaggi freschi e semi-stagionati

selezione di tre tipologie

treccia e mozzarelline di bufala, ricotta di capra cotta al forno al profumo di agrumi,
stracciatella di bufala, gorgonzola al cucchiaino ,
caprini freschi alle erbe e spezie,
pomodori ciliegia al basilico, verdure crude, olio xv marchigiano e umbro

PANE

mafalde , pane siciliano, filone di grano duro baguette di grano tenero,
pane ai 5 cereali, pane nero di segale ,
grissini artigianali, taralli e pane carasau

FOCACCIERIA

selezione di tre tipologie di focacce

focaccia bianca all'olio leccino di Ripatransone fitascetta (focaccia comasca)

focacceria romana gourmet:

prosciutto crudo e mozzarella di bufala scamorza e speck,
pomodorini acciughe, fave e pecorino, pere e gorgonzola ,
focaccia al rosmarino e sale affumicato

CUOPPODIAMALFI

Fritti in pastella di riso

alici, fiori di zucca, totani, baccalà, calamari, gamberi, patate

CRUDIDIMARE SHOW

Selezione di pesce fresco servito al taglio dai nostri chef: ostriche, scampì, gamberi rossi, branzino, salmone, ricciola, tonno rosso... accompagnati con selezione di oli liguri e marchigiani, limone, pepe di mulinello, sali aromatizzati

PAELLA SHOW COOKING

paella rivisitata e scomposta con pilaf di riso allo zafferano e verdure servita nelle nostre casseruole di rame

In accompagnamento: *cozze e vongole, pollo, salsiccia, calamari, gamberi e scampetti*

PAIOLO SHOW COOKING

polenta bramata cotta nel paiolo di rame e servita a vista in piccoli cucchiari o cocottine, accompagnata con la fonduta di casera e da due salse a vostra scelta: baccalà mantecato, bocconcini di selvaggina, guazzetto di moscardini, funghetti di bosco la taragna piastrata a vista e servita con: fette di lardo, salame, crema di gorgonzola

MENEGHINO

Alcuni tra i classici piatti meneghini cotti e serviti davanti ai vostri ospiti

cotolette alla Milanese, riso al salto, piccoli mondegghili e fritto di verdure alla Vecchia Milano

STREET FOOD

Pepite alla curcuma, cinque cereali, pomodoro e integrali con:

Mini-hamburger di manzo, verdure grigliate,

cheddar, patate e filettini di pollo alla paprika, alette e ribs alle spezie e senape

L'ANGOLO BAVARESE

Birre selezionate in mastelli di ghiaccio

pan brezel e speck, wurstel e crauti, senape, maionese e patate rustiche

GRIGLIA SHOW COOKING DI CARNE E VERDURE (da € 6,00)

Piccoli hamburger di manzo, spiedini di carne salsicce,

arrostitini abruzzesi, costolettine di agnello, ribs, alette di pollo

Praga affumicato, verdure di stagione

GRIGLIA SHOW COOKING PESCE E VERDURE (da € 8,00)

spiedini di gamberi, seppioline, spada,

tagliate di spada e mini hamburger di salmone polipo,

calamaro aperto, arrostitini di pesce, verdure di stagione

FINGER DI MARE:

selezione in cocottine e shot di vetro tipo

piccole tartare di salmone e tonno su concassé di verdure al lime, spada con crema di ceci e bacon croccante, caponatina di verdure e gamberi, merluzzo scottato al pistacchio e lime,

taggiasche, crema di tonno fave erba cipollina, crema di patate con burrata e gamberi, polipo su purea di broccoli e

pomodorino confit, crema di melanzana con di seppioline, crema di zucca con gambero e bacon croccante,

FINGER FOOD:

creazioni di terra, di mare e vegetariane in cocottine e shot di vetro tipo:

gambero al bacon croccante su crema di zucca, caviale di melanzane con caprino al basilico e croccante dell'orto, zucchina in

granella di nocciole su concassé di verdure all'arancio, lollipop di verdure alla scapece, caprese rivisitata con pomodorino

confit, bresaola con pistacchi e lime, lonzino in agrodolce e menta, tartare di manzo e crema ai capperi.

*Welcome drink - Aperitivo e cocktail
Buffet gourmand con fritti show cooking
due portate al tavolo:
un primo, un secondo, torta nuziale, buffet dei dessert*

Menù al Tavolo

Prima portata

risotto al battuto di erbe e tagliata di porcini di bosco
con fondutina di casera

carne

Filetto di maiale con cipolla di tropea caramellata, mele e cannella su
millefoglie di patate.

oppure

pesce

mosaico di ricciola e salmone in panure aromatica
su spinacino e insalata di agrumi

Un Buffet dei dessert a vostra scelta tipo:

Buffet della frutta

Ananas marinato al maraschino, ghiaccioli di anguria
mosaico di frutta fresca di stagione tipo:
fragole, melone, kiwi, uva, arance.....
shottini di sorbetto al lime e menta

Torta Nuziale

Vini e spumanti

Grechetto Umbria e Sangiovese Umbria cantine Lungarotti
Falanghina del Sannio e Sathia Manzoni Moscato

Caffè, liquori e digestivi

*Le portate e bevande descritti sono indicativi; potrete poi lasciarvi ispirare dalle nostre proposte e personalizzare il menù
secondo i vostri gusti ed esigenze*



FIORIDI CILIEGIO

*Welcome drink - Aperitivo e cocktail
Buffet gourmand con fritti show cooking*

**tre portate a scelta:*

*un'entrèe-un primo-un secondo oppure due primi e un secondo
torta nuziale, buffet dei dessert*

Menù al Tavolo

**Entrèe*

tonno rosso, salmone e spada marinati
spinacino croccante agli agrumi e aneto, aspretto al lampone e riduzione al lime

**Primi piatti*

Risotto di pere al miele con cuore di brie e scaglette di noci croccanti

Paccheri rivisitati alla Norma con melanzane, pomodorini, battuto di bufala e basilico.

**Secondo piatto*

Filetto di vitello su crema di patate e scalogno al cerfoglio
oppure

Polipo croccante su cipolla rossa di tropea caramellata e riduzione balsamica

Un Buffet dei dessert a vostra scelta tipo:

Buffet Dolci Finger

Crumble alle mele e frutti rossi, sablès al lemon & ginger
mini sacher e delizia del caffè noir, budino piantina
crema al mascarpone con pere al miele, bianco mangiare ai frutti di bosco
crème brûlée al succo di fragole
tiramisù vecchia Milano

Torta Nuziale

Vini e spumanti

Bianco di Custoza doc e Bardolino doc Cantine Farina
Falanghina del Sannio e Sathia Manzoni Moscato

Caffè, liquori e digestivi

*Le portate e bevande descritti sono indicativi; potrete poi lasciarvi ispirare dalle nostre proposte e personalizzare il menù
secondo i vostri gusti ed esigenze*



*Welcome Drink - Aperitivo e buffet gourmand
al tavolo un primo a vostra scelta
griglia e spiedo show cooking di carni e verdure a buffet
Torta nuziale Buffet dei dessert*

Menù

Primo

servito al tavolo

Risotto mantecato con triglie, calamaretti e zucchina in fiore

Griglia show cooking e lo «Spiedo buffet»

i nostri chef cucineranno a vista, servendo direttamente i vostri ospiti

spiedo con : maialino, coniglio, pollo, agnello, cipolline, patate

picanhía brasiliana, mini hamburger, salsiccia

cosciotto di vitello alla birra e senape

pomodori, patate, polenta,

melanzane, zucchine, ananas, mele

Un Buffet dei dessert a vostra scelta tipo:

Buffet del gelato

I nostri gelati in cassetta e sorbetti da bere:
ai gusti frutta e fusion, cioccolato, creme, variegati

guarniti con mix di granelle

praline, cialde, topping

serviti dai nostri chef in coni e coppette

Torta Nuziale

Vini e spumanti

Bianco delle Crete Vermentino e Borgone Toscana cantine Camigliano

Falanghina del Sannio e Sathia Manzoni Moscato

Caffè, liquori e digestivi

Le portate e i buffè descritti sono indicativi; potrete poi lasciarvi ispirare dalle nostre proposte e personalizzare il menù secondo i vostri gusti ed esigenze.



MAGNOLIA

*Menù – con possibilità di servizio «tutto al tavolo»
cocktail aperitivi, ogni portata servita al piatto, torta e caffetteria*

Aperitivi e antipastini finger

Bollicine Prosecco doc
cocktail alcolico o analcolico
succhi di frutta arancia, mirtillo, ananas
acque aromatizzate alla frutta, erbe

Mignon salati e frittini

taralli con ricotta zenzero e coriandolo, gocce di segale con zincharlin
cialdine croccanti al prosciutto crostino con caviale di melanzane e crudità
crudo e stracciatella di bufala, pinzimonio con hummus di ceci allo yogurt
salvia, fiori di zucca, code di gamberi, cremini e olive all'ascolana

Primo

Raviolo di grano saraceno
su spadellata di porcini al basilico e pomodorini confit

Secondo

Tagliata di controfiletto angus alla senape antica
su radicchio tardivo e patate sfogliate

Dessert

Semifreddo al cioccolato e mandarino con foglie di pesca marinata al limone

Vini e spumanti

Grechetto Umbria e Sangiovese Umbria cantine Lungarotti
Falanghina del Sannio e Sathia Manzoni Moscato

Torta Nuziale

spumante brut e moscato delle nostre selezioni

Caffè e digestivi

I piatti che trovate sono indicativi; potrete poi lasciarvi ispirare dalle nostre proposte e personalizzare il menù secondo i vostri gusti ed esigenze.

BUFFET DE IDESSERT

FRUTTA

ananas marinato al
maraschino
ghiaccioli di anguria
spiedini di frutta
mosaico di frutta fresca di
stagione tipo:
fragole, melone, kiwi, uva,
arance.....
sorbetto al lime e menta

BUFFET DEL PASTICCERE

frollini alla frutta e alle
mousse
cannoli siciliani e di
sfoglia
profitterol, bignè alle
creme
cubotti di torte
casalinghe:
millefoglie, pere
cioccolato, limone.

DOLCI FINGER

Crème brûlée al succo di fragole
Mini Sacher
Crumble alle mele e frutti rossi
Crema al mascarpone con pere
al miele
Delizia del caffè noir
Tiramisù ai lamponi e pistacchi
Budino piantina
Bianco mangiare ai frutti di
bosco
Sablès al lemon & ginger
Mini cheesecake di ricotta e
frutta
Pere e cioccolato
Sabbiose alla vaniglia e
cioccolato

FONTANE DI CIOCCOLATO

Spiedini di: fragole, frutta
tropicale e marshmallow
Cubotti di vetro con:
frutta di stagione e ciliegie
sfogliatine e lingue di gatto
frollini e meringhe

GELATIE SORBETTI

I nostri gelati in cassetta
creme, frutta,
variegati.....
guarniti con mix di
granelle praline, cialde,
topping
serviti in coni e coppette
sorbetti da bere o
granite

***Noleggio
Carretto dei gelati**

CARAMELLE

marshmallow
e coca cole
gomme e coccodrilli
rotelle di liquirizia,
more
mix frizzanti e.....

LA SORBETTERIA ***

Aggiungi un momento «fresco» ai dolci o come intervallo tra le portate al tavolo
Scegli i gusti che più ti piacciono: limone, lime, mandarino, cocomero, maracuja, mango....

CONTINUA LA FESTA :

OPEN BAR

Angolo bar con cocktail alcolici e analcolici

I nostri barman vi prepareranno davanti a voi il vostro cocktail preferito

ANGOLO CUBA & SICILIA

Allestimento in style

con selezione di rum e passito

Cioccolato e bucce d'arancio , cannoli siciliani e salame turco

OPEN BAR IN CARAFFA

Soluzione più easy e dinamica , i cocktail che avrete scelto verranno serviti in caraffa

DOLCE & SALATO

Un buffet da servire a fine serata

o agli amici che arrivano al taglio torta

Crumble alle mele e frutti rossi , mousse al bacio e granella di nocciole

Tiramisù alle fragole , budino piantina

Gocce di pane al latte veggie , mini club sandwich grigliati con verdure, tonno e salumi

Cubotti di focaccia del gastronomo , Bruschettine alle verdure, formaggi e salumi

LA SPAGHETTATA

Aglio olio e peperoncino, pomodoro e basilico , alla puttanesca, cacio e pepe , ecc...

Da servire a fine serate o dopo il ballo... direttamente dalla pentola al piatto