



★★★★

HOTEL PUNTAQUATTROVENTI

Menù Orchidea

€ 130,00

Aperitivo per gli ospiti in attesa degli sposi

Cocktail champagne, quiche mignon miste, sfogliatine agli aromi, crostini con creme salate, bignè rustici

All'arrivo degli sposi

- Angolo del pescatore: ostriche, tartufi, vongole (Prosecco)
- Angolo del friggitore: calzoncini ripieni, montanare al pomodoro, crocchette, arancini, mozzarelline parate, gamberi in pastella, verdure pastellate (patate dolci - fiori di zucca - zucchine - melanzane), gnocco fritto, polpettine di melanzane, pizzette di alghe e polipo, fragaglie, polpettine di pesce, spiedini di polpettine di carne (Vino bianco)
- Angolo del contadino: prosciutto di Parma al coltello, salame napoletano, spianata calabra, speck del trentino, ricotta e caciottine abruzzesi, involtini di provola in foglia di limone, coppa nostrana, carpaccio di manzo, salamini piccanti, bresaola della Valtellina, parmigiano, lardo di colonnata, cestini di panini speciali, pomodorini siciliani essiccati, formette di primo sale, pecorino al pepe nero, ricotta informata, olive all'insalata verdi e nere - Vino rosso

Ai tavoli

Affumicati di pesce con crostini e blinis

Paccheri con frutti di mare tritati, melanzane e pinoli

Crespelle con radicchio ricotta e provola

Filetto di orata al forno con scaglie di patate, anello di calamaro imbottito

Nido di patate

Insalatina mista con polpa di granchio

Gran buffet di dolci e frutta

Buffet: vassoi di frutta mista tagliata, caprese, bombette fritte, profiteroles, creme caramel, babà, zuppa inglese con savoiardi crema pasticcera e frutta, mousse al limone, mousse al cioccolato, crostata di frutta

Torta nuziale

Open bar sulla spiaggia

Ciocolatini al caffè, bacetti di dama alle nocciole, caffè caldo e freddo amaro, whisky, limoncello, grappa

Spumante - Vino Bianco - Vino Rosso

- Piattino a pane con panini alle olive alle erbe e al prosciutto
- Addobbi compresi nelle suddette tariffe, fiori candele fiaccole e piante sui tavoli e sui buffet
- Gli sposi sono nostri graditi ospiti per il pernottamento dopo la cerimonia e il pranzo del giorno successivo



★★★★

HOTEL PUNTAQUATTROVENTI

Menù Gardenia

€ 90,00

Aperitivo

- Buffet: crostini con creme salate, cocktail champagne, quiche mignon miste, sfogliatine agli aromi, bignè rustici, caramelle rustiche di pasta sfoglia, crocchette, arancini, mozzarelline, fiori di zucca, verdure pastellate, fagottini di bresaola con ricotta, caciottine, ciliegine di mozzarella, tagliere del pizzicagnolo
- Angolo del friggitore: calzoncini ripieni, montanare al pomodoro, crocchette, arancini, mozzarelline panate, gamberi in pastella, verdure pastellate (patate dolci - fiori di zucca - zucchine - melanzane), gnocco fritto, polpettine di melanzane, pizzette di alghe e polipo, fragaglie, polpettine di pesce, spiedini di polpettine di carne - Vino bianco

Ai tavoli

Carpaccio di pesce con rucola e germogli di soia

Calamarata

Lasagnetta con asparagi e provola

Spiedini di pesce (seppie, gamberoni, filetto di pesce intervallati da verdure arrostiti) e conchiglia S. Jacques

Coppa di cantalupo con kiwi ananas e fragoloni

Torta

Liquori e amari caffè caramelle al caffè cioccolatini nudi

Spumante - Vino Bianco - Vino Rosso

- Piattino a pane con panini alle olive alle erbe e al prosciutto
- Addobbi compresi nelle suddette tariffe, fiori candele fiaccole e piante sui tavoli e sui buffet
- Eventuale open bar sulla spiaggia prezzo da definire a seconda della tipologia
- Gli sposi sono nostri graditi ospiti per il pernottamento dopo la cerimonia e il pranzo del giorno successivo.



★★★★

HOTEL PUNTAQUATTROVENTI

Menù Ginestra

€ 80,00

Aperitivo

Crostini con creme salate, cocktail champagne, quiche mignon miste, sfogliatine agli aromi, bigne' rustici, caramelle rustiche di pasta sfoglia, crocchette, arancini, mozzarelline, fiori di zucca, verdure pastellate, fagottini di bresaola con ricotta, caciottine, ciliegine di mozzarella, tagliere del pizzicagnolo

Ai tavoli

Prato di indivia con gamberoni al vapore e salsa rosa

Eliche con rana pescatrice
Risotto ai profumi del mare

Grigliata di pesce (salmone, pesce spada, seppie)
Insalata russa e verdure al burro

Fiore di anans con bavarese

Torta nuziale

Liquori e caffè
Spumante - Vino Bianco - Vino Rosso

- Piattino a pane con panini alle olive alle erbe e al prosciutto
- Addobbi compresi nelle suddette tariffe, fiori candele fiaccole e piante sui tavoli e sui buffet
- Eventuale open bar sulla spiaggia prezzo da definire a seconda della tipologia



★★★★

HOTEL PUNTAQUATTROVENTI

Menù Margherita

€ 130,00

Aperitivo per gli ospiti in attesa degli sposi

Cocktail champagne, quiche mignon miste, sfogliatine agli aromi, crostini con creme salate, bignè rustici

All'arrivo degli sposi

- Angolo del pescatore: ostriche, tartufi, vongole - Prosecco
- Angolo del friggitore: calzoncini ripieni, montanare al pomodoro, crocchette, arancini, mozzarelline panate, gamberi in pastella, verdure pastellate (patate dolci - fiori di zucca - zucchine - melanzane), gnocco fritto, polpettine di melanzane, pizzette di alghe e polipo, fragaglie, polpettine di pesce, spiedini di polpettine di carne - Vino bianco
- Angolo del contadino: prosciutto di Parma al coltello, salame napoletano, spianata calabra, speck del trentino, ricotta e caciottine abruzzesi, involtini di provola in foglia di limone, coppa nostrana, carpaccio di manzo, salamini piccanti, bresaola della Valtellina, parmigiano, lardo di colomnata, cestini di panini speciali, pomodorini siciliani essiccati, formette di primo sale, pecorino al pepe nero, ricotta informata, olive all'insalata verdi e nere - Vino rosso

Ai tavoli

Affumicati di pesce con crostini e blinis

Paccheri con frutti di mare tritati, melanzane e pinoli

Cappelletti alla Norma

Filetto di orata al forno con scaglie di patate, anello di calamaro imbottito

Nido di patate

Insalatina mista con polpa di granchio

Sorbetto

Rosa di vitello Gran buffet di dolci e frutta

Buffet: vassoi di frutta mista tagliata, caprese, bombette fritte, profiteroles, creme caramel, babà, zuppa inglese con savoiardi crema pasticcera e frutta, mousse al limone, mousse al cioccolato, crostata di frutta

Torta nuziale

Liquori e Caffè

Spumante - Vino Bianco - Vino Rosso

- Piattino a pane con panini alle olive alle erbe e al prosciutto
- Addobbi compresi nelle suddette tariffe, fiori candele fiaccole e piante sui tavoli e sui buffet
- Eventuale Open Bar sulla spiaggia prezzo da definire a seconda della tipologia
- Gli sposi sono nostri graditi ospiti per il pernottamento dopo la cerimonia e il pranzo del giorno successivo.



★★★★

HOTEL PUNTAQUATTROVENTI

Menù Peonia

€ 105,00

Aperitivo per gli ospiti in attesa degli sposi

Cocktail champagne, quiche mignon miste, sfogliatine agli aromi, crostini con creme salate, bignè rustici

All'arrivo degli sposi

- Angolo del friggitore: calzoncini ripieni, montanare al pomodoro, crocchette, arancini, mozzarelline panate, gamberi in pastella, verdure pastellate (patate dolci - fiori di zucca - zucchine - melanzane), gnocco fritto, polpettine di melanzane, pizzette di alghe e polipo, fragaglie, polpettine di pesce, spiedini di polpettine di carne (Vino bianco)

- Angolo del contadino: prosciutto di Parma al coltello, salame napoletano, spianata calabra, speck del trentino, ricotta e caciottine abruzzesi, involtini di provola in foglia di limone, coppa nostrana, carpaccio di manzo, salamini piccanti, bresaola della Valtellina, parmigiano, lardo di colonnata, cestini di panini speciali, pomodorini siciliani essiccati, formette di primo sale, pecorino al pepe nero, ricotta informata, olive all'insalata verdi e nere - Vino rosso

Ai tavoli

Pesce spada alici e salmone marinati al pepe nero e limone

Risotto ai profumi del mare

Trenette al pesto di rucola con gamberi al Brendy

Cernia o Dentice al forno, insalatina di cuori di palma indivia e gamberetti, fagottino di verdure

Torta

Buffet di dolci : panna cotta con frutti di bosco, zuccotto con savoiardi frutta e crema, meringa al cioccolato, bombette alla crema, zeppoline fritte calde, crostata di frutta, vassoi di frutta fresca

Liquori e caffè

Spumante - Vino Bianco - Vino Rosso

- Piattino a pane con panini alle olive alle erbe e al prosciutto
- Addobbi compresi nelle suddette tariffe, fiori candele fiaccole e piante sui tavoli e sui buffet
- Eventuale open bar sulla spiaggia prezzo da definire a seconda della tipologia
- Gli sposi sono nostri graditi ospiti per il pernottamento dopo la cerimonia e il pranzo del giorno successivo



★★★★

HOTEL PUNTAQUATTROVENTI

Menù Tulipano

€ 120,00

Aperitivo per gli ospiti in attesa degli sposi

Cocktail champagne, quiche mignon miste, sfogliatine agli aromi, crostini con creme salate, bignè rustici

All'arrivo degli sposi

- Angolo del friggitore: calzoncini ripieni, montanare al pomodoro, crocchette, arancini, mozzarelline panate, gamberi in pastella, verdure pastellate (patate dolci - fiori di zucca - zucchine - melanzane), gnocco fritto, polpettine di melanzane, pizzette di alghe e polipo, fragaglie, polpettine di pesce, spiedini di polpettine di carne - Vino bianco

- Angolo del contadino: prosciutto di Parma al coltello, salame napoletano, spianata calabra, speck del trentino, ricotta e caciottine abruzzesi, involtini di provola in foglia di limone, coppa nostrana, carpaccio di manzo, salamini piccanti, bresaola della Valtellina, parmigiano, lardo di colonnata, cestini di panini speciali, pomodorini siciliani essiccati, formette di primo sale, pecorino al pepe nero, ricotta infornata, olive all'insalata verdi e nere - Vino rosso

Ai tavoli

Antipasto: pesce spada alici e salmone marinati al pepe nero e limone

Primi: Risotto ai profumi del mare

Agnolotti alla caprese con pomodorini e basilico / Raviolone ripieno

Secondo: Cernia o Dentice al forno, insalatina di cuori di palma indivia e gamberetti, fagottino di verdure

Sorbetto

Filetto in crosta

Torta

Buffet di dolci: panna cotta con frutti di bosco, zuccotto con savoiardi frutta e crema, meringa al cioccolato, bombette alla crema, zeppoline fritte calde, crostata di frutta, vassoi di frutta fresca

Liquori e caffè

Spumante - vino Bianco - Vino Rosso

- Piattino a pane con panini alle olive alle erbe e al prosciutto
- Addobbi compresi nelle suddette tariffe, fiori candele fiaccole e piante sui tavoli e sui buffet
- eventuale open bar sulla spiaggia prezzo da definire a seconda della tipologia
- Gli sposi sono nostri graditi ospiti per il pernottamento dopo la cerimonia e il pranzo del giorno successivo

