

ORGANIZZAZIONE ED ALLESTIMENTI

- BUFFET IN GIARDINO
- ANGOLO DEL FORNAIO
- ZEPPOLARO DI TERRA
- ZEPPOLARO DI MARE
- ANGOLO DEL CASARO (PREPARAZIONE AL MOMENTO DI FIORDILATTE)
- ANGOLO DEL GELATAIO
- FIACCOLE E CERI
- ANGOLO DEI SALUMI
- ANGOLO DELLA TRIPPA (PER 'O' MUSS)
- BUFFET DI DOLCI
- ANGOLO DELLO CHAMPAGNE
- CONFETTATA
- CARAMELLATA
- CASCATA DI CIOCCOLATA
- ANGOLO CUBANO
- ANGOLO TORTA A TEMA
- CONFEZIONE DI SEGNAPOSTO E BOMBONIERE

LA NOSTRA CANTINA

VINI ROSSI

AGLIANICO
PIEDIROSSO
GRAGNANO

VINI BIANCHI

FALANGHINA
GRECO
FIANO

Sono compresi nel prezzo addobbi floreali base e stampa dei menù personalizzati.
Le nostre proposte non sono vincolanti nella scelta delle pietanze.
I nostri chef, per ogni evento personalizzeranno i vostri menù.
Per i bambini è previsto un menù personalizzato adatto a loro.
I servizi di animazione e di intrattenimento musicale sono proposti esclusivamente dall'azienda, e gestiti in accordo con la Direzione.
Il numero degli invitati dovrà essere improrogabilmente comunicato ai responsabili almeno sette giorni prima della data prevista per l'evento.



Via San Nicola, 15
Loc. Franche - **PIMONTE** (NA)
Tel +39 081.8749241 • 081.8792525

info@lacasadelghiro.it
www.lacasadelghiro.it

Il tuo Matrimonio in Agriturismo

Menu





MENU
Magnolia

- TRIS DI FINGER
-
- ANTIPASTO DEL GIRO
-
- PACCHERI AL PESTO DI MELENZANE
E PROVOLONE DEL MONACO
- RAVIOLI AI TRE POMODORINI
-
- TAGLIATA DI MANZO SU LETTO DI RUCOLA,
POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA
- MILLEFOGLIE DI PATATE
-
- AFFETTATA DI FRUTTA DI STAGIONE
-
- TORTA NUZIALE
-
- VINI E BEVANDE**
- VINI
- ACQUA MINERALE
- SPUMANTE
- CAFFÈ
- LIQUORI

MENU
Girasole

- GRAND BUFFET IN TERRAZZA
-
- TUTTI A TAVOLA**
- GNOCCHETTI AL PESTO E STRACCIATA
- PACCHERI VERDURINE
E PROVOLONE DEL MONACO
-
- VITELLO AL FORNO
- PARMIGIANINA SCOMPOSTA
E FLAN DI PATATE
- PERA SPADONA CON FORMAGGI
DEI MONTI LATTARI, CONFETTURE E MIELE
-
- COPPA DI MACEDONIA
CON PERLA DI GELATO
-
- TORTA NUZIALE
-
- VINI E BEVANDE**
- VINI
- ACQUA MINERALE
- SPUMANTE
- CAFFÈ
- LIQUORI

MENU
Poseidone

- I CRUDI DEL MEDITERRANEO
-
- ANTIPASTO POSEIDONE
-
- SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE
- PACCHERI RIPIENI SU LETTO DI VERDURINE
-
- TIMBALLETO DI SPIGOLA E SALMONE
CON VELI DI PATATE E GAMBERONE GRATINATO,
VERDURINE AL SALTO
-
- SORBETTO
-
- FILETTO DI MAIALINO ALLA GRIGLIA
SU PATATE CASTELLO, SFORMATO DI MELENZANE
-
- AFFETTATA DI FRUTTA DI STAGIONE
CON SACCOTTINO DI MELA E CANNELLA
-
- TORTA NUZIALE
-
- VINI E BEVANDE**
- VINI
- ACQUA MINERALE
- SPUMANTE
- CAFFÈ
- LIQUORI

MENU
Nettuno

- GRAN BUFFET IN GIARDINO
-
- TUTTI A TAVOLA**
-
- LINGUINE ALL'ASTICE
- RISOTTO AGLI SCAMPI
-
- PEZZOGNA AL SALE
SU CORIANDOLI DI VERDURE
E PATATE DUCHESSA
-
- COMPOSTA DI FRUTTA FRESCA
CON MOUSSE AL LIMONCELLO
-
- TORTA NUZIALE
-
- VINI E BEVANDE**
- VINI
- ACQUA MINERALE
- SPUMANTE
- CAFFÈ
- LIQUORI