



Le nostre proposte per matrimoni

Affidandoci il vostro matrimonio vedrete ogni desiderio prendere forma, grazie al nostro impegno creeremo per voi un evento unico, esclusivo e indimenticabile.

Le vostre esigenze saranno interpretate con passione e serietà, combinando diversi elementi che garantiscono un risultato sempre originale e di grande fascino.

Tutte le proposte **includono** nel prezzo: acqua, vini, stampe dei menu, addobbi floreali ed eventuale dj.

Queste sono le nostre **proposte standard**, che possono essere modificate in base alle vostre indicazioni.

Oppure possiamo elaborare proposte personalizzate su vostre specifiche richieste.

Proposta Romeo and Juliet

Euro 90

Questa prima nostra offerta, rappresenta una formula **più innovativa e dinamica** rispetto ai classici ricevimenti di nozze, determinata dal fatto che buona parte del banchetto viene **sviluppato attraverso un percorso gastronomico a buffet** nella zona esterna e all'interno del nostro locale LaltroGusto, attiguo al Tajer.

Le zone buffet vengono così suddivise:

Dall'Italia

I crudi misti al cucchiaino : gli scampi dalla Sardegna, il gambero rosso con pesto d'alga nori, le alici con porro e olive taggiasche, le ostriche, le tartare di branzino, orata, pesce spada e tonno con le loro guarnizioni.

Dal Giappone

Le varie proposte tra maki, uramaki e nigiri di salmone, branzino, ricciola, gambero rosso, scampo, piovra ; tataki di tonno e salmone con salsa al cetriolo

Dalla Spagna

Il pata negra crudo e cotto al coltello, la piovra scottadito, sandwich di baccalà mantecato, insalata di tonno con mango e salsa al lime, tonno ananas e pomodoro confit, i rotolini con carpaccio manzo, fagioli cannellini e calamaretti spillo e gazpacho con gambero al vapore.

Cicchetti veneziani

I moscardini con julienne di sedano, soppressa di piovra, il fritto di Paranza nei con, i latticini aromatizzati all'olio e basilico, l'insalata di mare, lo spiedino di cappesante, l'insalata di gamberoni con emulsione di senape al rosmarino, il cappuccino di seppia, i gamberi di laguna e le acquadelle fritte, le alici marinate con capperi e oliva taggiasca, la granseola dell'Adriatico, i canestrelli al forno, le cotolette di gambero.

Se non è pesce

Mini capresi di bufala, tartare di manzo, petto d'anatra con salsa alle pere, verdure in tempura, burrate campane con pomodori secchi e basilico, caponata di verdure, pane carasau e pomodorini confit, carpaccio di manzo e porcini, San Daniele con palline di melone, rotolini di bacon al gorgonzola, caramelle di manzo con ricotta e sentori di timo gli spiedini di pollo e verdure.

Serviti a tavola proponiamo:

Primi piatti

- Il risotto di scampi mantecato al Franciacorta
- Il fagottino di molluschi e crostacei su vellutata di pomodorino datterino

Secondo

- Il trancio di branzino di mare scottato con giardinetto di verdure saltate e patate al forno

Dessert

- La torta nuziale
- Il caffè



Proposta Renzo e Lucia

Euro 95

Il saluto agli sposi e ai loro ospiti con l'aperitivo nella zona esterna accompagnato da una selezione dei nostri cicchetti, tra pesce crudo, cotto, tempura nonché proposte per gli ospiti che gradiscono la carne.

Antipasti

- Il carpaccio di tonno alle erbe fini con le sue guarnizioni
- L'insalata di gamberoni con pomodorini e papaya ed emulsione di senape al rosmarino
- Lo spiedino di capperone al lemongrass su specchio di peperone dolce
- Il gransoporo in cocotté

Primi piatti

- Il risotto di gamberi e fiori di zucca
- I mezzi paccheri con canoce e cappelunghe

Secondo

- Il trancio di dentice servito con spiedino di verdure.

Dessert

- La torta nuziale
- Il caffè

Proposta Paolo e Francesca

Euro 100

Il saluto agli sposi e ai loro ospiti con l'aperitivo nella zona esterna accompagnato da una selezione dei nostri cicchetti, tra pesce crudo, cotto, tempura nonché proposte per gli ospiti che gradiscono la carne.

Antipasti

- Il foglio di piovra con schiacciata di patate ed olio alle erbe
- I medaglioni d'astice su crema di peperone dolce
- La capasanta all'arcadia ed i canestrelli al forno
- Il gransoporo in cocotte

Primi piatti

- Il risotto d'asparagi e battuta di gamberi
- I ravioli rossi con merluzzo fresco su vellutata alle melanzane

Secondo

- Il filetto di rombo con spiedino di mare e cestino di verdure

Dessert

- La torta nuziale
- Il caffè