



CASTELLO BEVILACQUA

Menu Francesco II

Gran Buffet di aperitivi e antipasti

Aperitivi

Prosecco di Valdobbiadene , Due uve Bertani, Sauvignon & Pinot grigio
Cocktail alcolico ed analcolico, succhi di frutta
Acqua naturale e gassata

Antipasti freddi

Plateau di salmone da noi affumicato
Insalata di carne cruda con senape e crostini di pane al rosmarino
Gran buffet di pinzimonio di verdure in crudità
Insalata di mozzarelline di bufala con pomodorini e acciughe

I pastellati e i caldi

Gamberi in kataifi con salsa agrodolce
I nostri fritti di verdure: salvia, melanzane, zucchine
Olive ascolane, chele di granchio,
code di gamberone e bocconcini di pollo panati

I rustici

Angolo rustico con mezza forma di Grana a scagliette
Pancetta, coppa, soppressa veneta, crudo tipico di Montagnana
Bresaola con scaglie di grana e aceto balsamico
Formaggi di malga accompagnati da acini d'uva e marmellate
Pane e grissini rustici

Finger food (alcuni esempi)

Ai sapori del mare

Code di gambero con salsa rosa scomposta
Fettuccine di zucchine con polipo bollito

Relais Castello Bevilacqua

Telefono +39 0442 93655 Fax +39 0442 642192
info@castellobevilacqua.com www.castellobevilacqua.com



CASTELLO BEVILACQUA

Ai sapori della terra

Girelli di zucchini e carote con formaggio Philadelphia
Involtini di prugna con lardo di Colonnata
Formaggio alle erbe su barchetta di sedano
Involtino di melanzana con pomodoro confettato e mentuccia

Canapè assortiti

Sfogliatine salate da forno
Selezione di crostini al salmone, patè di olive, oca affumicata
Barchette di pasta brisè con fonduta di formaggio,
verdurine e vol-au-vent ripieni

Il menu servito

Risotto mantecato con prosecco,
scamorza e crudo croccante di Montagnana

Fagottino con mozzarella di bufala, melanzane
e pomodoro confit con crema di basilico

Scamoncino di manzo
su quenelle di patate schiacciate e verdure gratinate

Buffet di frutta

Dolce nuziale

Caffè

Grappe e liquori

Relais Castello Bevilacqua

Telefono +39 0442 93655 Fax +39 0442 642192
info@castellobevilacqua.com www.castellobevilacqua.com



CASTELLO BEVILACQUA

Vini:

Bianco: Due uve Bertani - Pinot grigio & Sauvignon Blanc

Rosso: Due uve Bertani - Pinot nero e Corvina

Spumante: Prosecco di Valdobbiadene e Moscato Fior d'Arancio

Grappe e Liquori: Selezione Bevilacqua

Prezzo a persona: euro 90,00

Bambini: da 0 a 2 anni gratuiti, dai 3 ai 6 anni pagano il 50% del prezzo degli adulti

Tutti i prezzi indicati non includono l'IVA del 10%.

I prezzi indicati comprendono:

- Affitto degli spazi inclusi e a disposizione per il vostro servizio fotografico
- Stampa dei menu personalizzati
- Tavoli d'appoggio con sedie e tovagliato durante i buffet
- Tableau con la disposizione delle persone ai tavoli
- Tovagliato e mise en place da cerimonia con centro tavola in argento
- Tutte le sue sale sono climatizzate e accessibili con ascensore
- Il castello garantisce inoltre lo svolgimento dei buffet anche in caso di mal tempo
- Ampio parcheggio video sorvegliato

Relais Castello Bevilacqua

Telefono +39 0442 93655 Fax +39 0442 642192
info@castellobevilacqua.com www.castellobevilacqua.com