



Gentili Sposi, benvenuti,

siamo lieti di comunicarVi alcune delle caratteristiche che ci contraddistinguono e che renderanno perfetto ed indimenticabile il Vostro matrimonio.

Il menu che presentiamo in allegato è solo un esempio che personalizziamo per esaudire i Vostri desideri e per soddisfare anche i palati più esigenti.

Utilizziamo ingredienti di stagione e di prima qualità; prepariamo e cuciniamo sul posto e al momento tutte le vivande, garantendo la massima genuinità, freschezza e fragranza.

Allestiamo la tavola e lo spazio adiacente con svariate soluzioni per trasformare in realtà i Vostri sogni.

Operiamo con personale di sala e di cucina altamente qualificato ed affidabile che ha reso il nostro Agriturismo uno dei migliori della zona.

Un responsabile di fiducia si occuperà personalmente del coordinamento della giornata e sarà il Vostro sicuro punto di riferimento.

Offriamo il nostro appoggio per qualsiasi esigenza con accessori di ogni tipo.

Inserite i Vostri recapiti sulla pagina “Banchettistica” del nostro sito internet www.botro.it o contattateci telefonicamente (tel. 0961/966592 oppure 339/7431410) per un incontro: definiremo insieme il Vostro menù.

Saremo inoltre lieti di illustrarVi i piatti che abbiamo realizzato per le persone con speciali esigenze (diabete, celiachia, intolleranze alimentari, ecc.).

In attesa di questo momento magico, Vi auguriamo tanta felicità Vi aspettiamo nel nostro Agriturismo!

Aperitivo d'attesa per ospiti

Aperitivo rinforzato

Bellini- fragolina -mimosa- cocktail di frutta- succhi spremute prosecco campari martini

- | | | |
|--|---|---------------------------------------|
| 1. Buffet di olive ascolane | 9. Morsa di crudo con melone | 16. Spilloni di fragole |
| 2. Bocconcini di mozzarella | 10. Tranci di salumi all'asse | 17. Cesto di pane assortito |
| 3. Bastoncini di verdure in pastella | 11. Soppresata | 18. Buffet di formaggi |
| 4. Panzerotto | 12. Capicollo | 19. Treccia di mozzarella al tagliere |
| 5. Frittelle di fiori di zucca | 13. Salsiccia | 20. Forma di grana |
| 6. Polpettine di carne | 14. Crostate salate <ul style="list-style-type: none">• di erbe• ai formaggi• ai carciofi | 21. Crocchette di gamberi |
| 7. Polpettine di pesce | 15. Bocconcini di ananas | 22. Crocchette di patate |
| 8. Spiedini di mozzarella e pomodorini | | 23. Panini mignon |
| | | 24. Involtini di speck e formaggio |
| | | 25. Rustici vari |

Antipasto

Insalatina di Polipo e patate Spada marinato agli agrumi
Alicette marinate alla paprica dolce

Primi piatti

Risotto ai crostacei e cuori di carciofi
Ravioloni di pesce in cremolata di spigola
Tagliolini con salsiccia e pomodorino pachino

Secondi piatti

Filetto di cernia al pane profumato
Spiedino di gamberi e seppie
Frittino di calamari e verdure d'orto
Cosciotto di vitellino lattante ai carboni vivi
Patate novelle alla fornai

Buffet di Sorbetti

(Limone Arancio Bergamotto)

Dessert

Buffet di Frutta esotica al gelo
Buffet di dolci
Torta nuziale
Vino Cirò rosso e Cirò bianco d.o.c.
Acqua minerale, bibite, prosecco e moscato Valdobbianede
Open bar Caffè Amari Digestivi

Antipasti

*Bresaola rucola e grana
Cornetti di bresaola con spuma di formaggi
Vol-au-vent ai porcini
Sfogliatina tipica
Sfogliatina ai frutti di mare
Sfogliatine ai porcini
Quiche al salmone
Cappesante gratinate
Cozze gratinate
Scampi gratinati
Cocktail di crostacei
Cocktail di gamberi
Aragosta in salsa aurora
Insalatina di gamberi, rucola e grana
Gamberi con salsa di agrumi
Polipo e patate
Carpaccio di polipo
Involtini di spada
Affumicati su letto di crudità
Insalata di granchio e cuori di palma
Involtini di melanzane ai formaggi
Carpaccio di alice alla paprica
Tortino di alici con fiori di zucca
Zucchine frangipane
Pizzette di melanzane
Veli di zucchine marinate all'aceto
Olive ripiene al profumo di mare
Code di Gamberi panate
Frittelle di bianchetto
Neonata marinata
Frittelle di alici*

Primi piatti

*Agnolotti di magro con salsa salmone
Agnolotti di pescatrice con salsa di basilico
Agnolotti di dentice con salsa di noci
Gnocchetti ai frutti di mare e melanzane
Crespelle alle melanzane
Crespelle con fonduta e porcini
Crespelle alla pizzarda
Crespelle di magro
Garganelli porcini e gamberi
Gnocchetti con basilico e gamberetti
Trofie seppie e carciofi
Trofie crostacei e pesto di rucola
Margherite di pesce in cremolata di spigola
Risotto ai crostacei
Risotto ai frutti di mare
Risotto al gambero
Risotto all'aragosta
Risotto all'astice
Risotto con crema di asparagi e scampi
Trofie al granchio
Caramelle di melanzane al pesto e crema di pomodoro
Risotto ai tartufi di mare
Scilatelle alla calabrese
Gnocchetti alla crotonese*

Secondi piatti

*Spigola allo champagne
Assiette di frutti di mare
Astice alla catalana
Involtini di pesce spada
Seppie gratinate
Spigola farcita ai frutti di mare
Spigola in crosta di pane
Trancio di cernia ai ferri
Trancio di pesce spada panato
Filetto di dentice al pane profumato
Filetto di spigole al gratin
Dentice imperiale alle olive
Bocconcini di cernia alle primizie
Capretto alla tiana
Involtini alla messicana
Filetto alla rossini
Filetto al pepe verde
Filetto in crosta
Cosciotto di vitello glassato
Scaloppine ai funghi
Sella di vitello
Noce di vitello ai vini forti
Maialino allo spiedo
Spiedo di agnello
Carciofi gratinati
Funghi trifolati
Giardiniera di verdure
Timballo di spinaci
Patate al rosmarino
Patate novelle
Pomodori gratinati
Sformato di zucchine
Melanzane grigliate
Zucchine grigliate
Spinaci al burro
Melanzane al funghetto*

Sorbetti

*Insalata di agrumi al gin
Meloncino brinato
Sorbetto di limone con champagne e gocce di lamponi
Sorbetto di limone con champagne e fragole
Crema fredda di fichi d'india
Sorbetto mela verde e calvados
Sorbetto al melone*

Dessert

*Barchetta di ananas
Pesca melba
Pere glassate al cioccolato
Composta di frutta fresca
Coppa di fragole
Fichi e fichi in salsa pistacchio
Frutta esotica
Mosaico di frutta
Mousse alla frutta
Scrigno di frutta
Spiedini di frutta
Pasticceria mignon
Torta ai frutti di bosco
Torta ai lamponi
Torta al cointreau
Torta americana
Torta diplomatica*