

Vi invita a...



Cena sotto le stelle a lume di candela al Borgo medievale di Savignano sul Panaro

Giovedì 3 luglio 2014

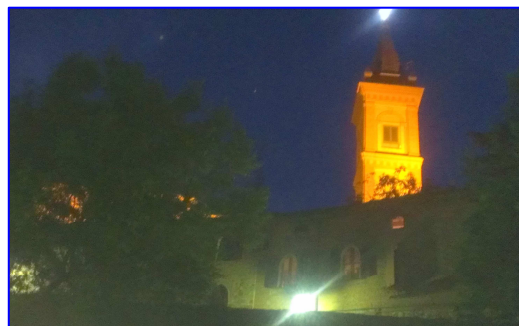
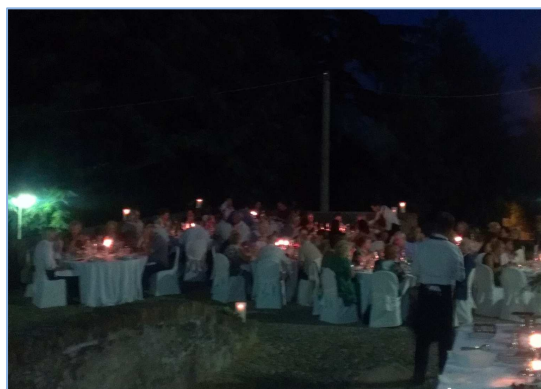
*ore 19,00 Visita guidata del Borgo
con Bruno Lugli*

*ore 20,30 aperitivo e cena
al dolce suono d'arpa di
Alice Caradente
musiche verdiane*

**Parteciperanno alla serata
figuranti in costume del 1400**

*Un ricco menù, una cascata di delizie
tipiche del nostro territorio...*

Gradiremmo la Vostra presenza!!



Cortese prenotazione

entro il 26 giugno (sino ad esaurimento posti)

Anna 347 4142000 - Mirella 349 5598175



Aperitivo al buffet

Cocktail fruttati analcolici ed alcolici
scaglie di Parmigiano Reggiano al balsamico di Modena
sfogliatine con ripieno di funghi porcini
orto in pastella (*zucchine, melanzane e carciofi fritti*)
rustici sfogliati assortiti
pagodine di insalata di farro alle verdure di stagione
focaccine farcite alle melanzane grigliate e mozzarella
rombetti di frittata ai sapori di campo
bruschettine con pomodori di pachino e basilico fresco
spiedini di mozzarelline di bufala e ciliegini
fagottini di melone con crudo di Parma
bocconcini golosi di ananas e speck
involtini bresaola, stracchino e rucola
indivia belga con mousse di caprino e noci
bocca di lupo ai semi di papavero con farcite vegetariane
scaglie di pecorino di Pienza al miele di acacia

Cena servita al tavolo

tortelloni al taleggio e rucola in crema di asparagi
crespelle delicate ai sapori di bosco

piccantine al balsamico di Modena con ventaglio di verdure alla griglia

Il tutto accompagnato da panini ai semi di papavero e al sesamo, bocconcini alle olive e grissini friabili

Buffet di dolci

Cocot di cioccolato ripieni con mousse al cacao e frutti di bosco
Cigni di pasta bignè con crema chantilly e fragole
tagliata di frutta fresca
pasticceria fine mignon assortita
trancetti di tiramisù con scaglie di fondente
perle di anguria e di melone nel loro guscio

acqua naturale e frizzante - caffè espresso, deka ed orzo

Mescita vini dei produttori del nostro territorio:

CANTINA VINICOLA CLÒ ALESSANDRO - PODERI FIORINI CANTINA "TORRE DEI NANNI"

AZIENDA VITIVINICOLA "MANDRIA VECCHIA" DI ORI GIORGIO

Costo della serata € 55,00