Ristorante Bella Riva Wedding Location

Proposta Base Menù Camelia euro 100,00

Cocktails & Drinks in giardino

Vini Bianchi Fermi Cocktails Analcolici Succhi Di Frutta Campari Orange Spritz Prosecco Brut

Isola Dei Fritti in Cooking Show in giardino

Fiori Di Zucchina Arancini Di Riso
Bastoncini Di Verdure In Pastella Delicata Alla Birra
Bocconcini Di Mozzarella
Fritto di Calamari E gamberi Pesciolini Fritti Della tradizione Del Fiume Ticino

IN SALA

Antipasti

Polpo alla plancia e spuma di patate
Flan Delicato Alle Verdure In Crema Al Formaggio
Vitello tonnato cotto a bassa temperatura con fiori di cappero

Primi Piatti

2 primi a scelta

Secondi Piatti

1 secondo a scelta

Dolci In Giardino

Tagliata di Frutta
Monoporzioni di Gelato
Sorbetto
Cascata di cioccolato e sfogliatine

Wedding Cake

Caffè E Amari In Giardino

Cantina: *Vini, Spumanti, Minerali E Bibite compresi*

Ristorante Bella Riva Wedding Location

Proposta Base Menù Rosa euro 90,00

Cocktails & Drinks in giardino

Vini Bianchi Fermi Cocktails Analcolici Succhi Di Frutta Campari Orange Spritz Prosecco Brut

Buffet in giardino

Assortimento Di Piccole Bruschette Vegetariane
Girotondo Di Grana E Uva Nera
Delizie Di Pasta Sfoglia Ai Mille Gusti
Monoporzione Di Mondeghini Alla Luciana
Bicchierini Salati In Bella Vista
Assortimento Di Tartine Dello Chef
Tagliere Di Salumi
Salame della Duia Novarese e Salame al Cucchiaio
Focacceria e Gnocco Fritto

In Sala

2 primi a scelta

1 secondo a scelta

Dolci In Giardino

Wedding Cake

Caffè E Amari In Giardino

Cantina: *Vini, Spumanti, Minerali E Bibite compresi*

Ristorante Bella Riva Wedding Location

ALLESTIMENTI

Allestimenti e Servizi **Compresi**

Mise en Place completa di sottopiatto
Tovaglia lunga fino a terra e copri tovaglia

Allestimento Tavolo confettata e bomboniere (confetti e coni non sono compresi)

Bambini da 0 a 3 anni gratuiti
Bambini da 3 a 7 anni 50% sul prezzo del menù
Pacchetto vini senza limiti di bottiglie

Centro tavolo con specchio e Calice Martini alto 50cm con Colore a scelta
oppure
Centro tavola con specchio candele e candelabri con petali freschi

Sedia vestita in avorio con possibilità di fiocchi colorati

Welcome Cocktail
in attesa degli sposi in giardino separato dal Buffet
Con Analcolici e Dissetanti

Nell'occasione di una cerimonia invernale tutto il Buffet
a Isole sarà gestito nella sala Camino

Ristorante Bella Riva Wedding Location

ALLESTIMENTI EXTRA

Allestimenti Floreali
su richiesta

Menu bimbi
personalizzato SQ

Wedding Topper
Personalizzato su richiesta SQ

Open Bar
2 ore di servizio
All Inclusive 15,00 € a persona per le persone rimanenti minimo garantito di 30

Sigari e Rum
Servizio su richiesta

Rito Civile Figurativo
Allestimento con sedie vestite ,gazebo allestito e passatoia (senza Fiori)
Drink di Benvenuto
euro 600,00

Personalizzazione Welcome Cocktail SQ

Ristorante Bella Riva Wedding Location

Proposta di Isole in aggiunta al menu base Camelia

Gran Buffet Al Gazebo euro 18,00

Assortimento Di Piccole Bruschette Vegetariane Girotondo Di Grana E Uva Nera
Delizie Di Pasta Sfoglia Ai Mille Gusti Monoporzione Di Mondeghini Alla Luciana
Bicchierini Salati In Bella Vista Assortimento Di Tartine Dello Chef
Tagliere Di Salumi Con Salame Felino Duia Novarese e Salame al Cucchiaio
Prosciutto Crudo In Morsa Con Perle Di Melone E Spicchi Di Ananas
Focacceria e Gnocco Fritto
Salmone Norvegese In Bella Vista Con Maionese E Insalata Russa

Isola dei Salumi Euro 13,00

Tagliere Di Salumi Con Salame Felino
Salame della Duia Novarese
Pasta di Salame al Cucchiaio
Salame Nostrano al Coltello
Prosciutto crudo in Morsa

Isola del Pesce Euro 15,00

Salmone Norvegese in Bella Vista Con Maionese E insalata Russa
Carpaccio di Tonno Rosso e Marlin marinati agli Agrumi
Insalata di piovra con Olive Taggiasche e Patate
Insalata di gamberi e seppia agli agrumi e verdurine

Isola del Formaggio Euro 15,00

Spicchi di Formaggi Stagionati con miele di Acacia e Mostarde
Girotondo di Grana e Uva Nera
Bastoncini di Sedano al Gorgonzola Dolce
Bocconcini di Mozzarella

PIATTI IN SOSTITUZIONE

Possono cambiare il prezzo del menu'

ANTIPASTI E FINGER

Brownie Di Zucca, Crema Al Gorgonzola E Polvere Di Caffè,
Caesar Salad,: Insalata Iceberg, Pollo Cotto A Bassa Temperatura,
Insalata Di Farro Pomodorini Confit, Finocchi Olive Taggiasche E Pecorino,
Tartare Di Salmone Marinato E Zucchine Spinose,
Burratina Di Andria, Pan Di Spagna Al Basilico E Bresaola Della Valtellina
Melanzana Fondente Con Doppio Pomodoro, Grana E Origano
Quiche Di Verdure
La Tradizionale Pappa Al Pomodoro Pratese
Panzanella Di Mare, Pomodori Cetrioli E Santoreggia
Tonno Tataki Al Sesamo Soya E Rape Marinate
Seppia Mortadella E Pistacchi
Baccalà Mantecato E Cialde Di Polenta E Terra Di Olive
Fiori Di Zucca Ripieni Di Baccalà Mantecato
Hummus Di Fagioli Neri, Cozze E Salsa Allo Zafferano
Uovo Asparagi E Bottarga
Bignè Salati Con Fonduta Al Castelmagno E
Puntarelle, Alici, Olio E Limone
Hummus Di Ceci Neri, Cozze E Zafferano
Vitello Tonnato Cbt, Cipolle All'agro, Ravanelli E Capperi.
Pan Brioche, Burro Salato E Acciughe
Carpaccio Di Manzo E Foie Gras/ Bietola Viola E Grana
Polpo Alla Plancia E Spuma Di Patate
Capesante Crema Di Piselli, Rapa Rossa E Gel Di Limone
Carpaccio Di Capesante Scottato Con Olio Al Sesamo E Yuzu
Tartare Di Salmone Marinato E Carosello Pugliese (Cetriolo) E Mayo Al Wasabi
Carciofi Con Tartare Di Gambero Rosso Di Mazara
Insalata Di Carciofi, Olio Evo E Scaglie Di Grana
Tartare Di Gambero, Salicornia, Rapa Rossa, Burrata E Fiocchi Di Sale
Stracciatella Di Burrata, Pan Di Spagna Al Basilico Ed Acciughe
Lasagna Al Cavolfiore, Finocchietto Selvatico E Pinoli
Cous Cous Orientale Alle Verdure
Flan Di Funghi Porcini, Patate E Fonduta Al Pecorino Nero

SALUMI

Tagliere di salumi e gnocco fritto ,
Salame della "duia" Novarese e giardiniera
Prosciutto e Melone
Specck e Spiedini di Ananas
Crudo di Parma e Frittini della Casa
Fiocco della Valtellina e Cruten Occelli al Tartufo nero
Gli Affettati Piemontesi
Julienne di punta d'anca con rucola e grana
Spuma di mortadella e pistacchi Su Cialda Di Pasta Brisee

RISOTTI

Risotto Al Pomodoro, Gocce Di Basilico E Burrata,
Risotto Cime Di Rapa, Salsiccia Di Bra E Burro Di Nocciole
Risotto Alla Parmigiana, Gel Di Limone E Liquirizia
Risotto Melanzane, Basilico E Polvere Di Pomodoro
Risotto Ai Mirtilli E Moscato D'asti
Risotto Al Nero Di Seppia E Gel Di Limone
Risotto Allo Zafferano Ragù E Panko Croccante
La Parmigiana In Un Risotto
Risotto All'anice E Polvere Di Cavolo Nero
Risotto Alla Zucca E Castelmagno
Risotto Alle Fragole, Merlot E Ragù Di Selvaggina
Risotto Alle Pesche
Risotto Melanzane E Menta
Risotto Bisque Di Scampi Lime E Menta
Risotto Al Topinambur E Nocciole
Orzotto Con Asparagi E Trota Affumicata
Orzo Perlato Con Burrata, Polvere Di Acciughe E Gel Di Erbe

PASTE

Linguine In Crema Di Cime Di Rapa, Burrata E Speck Dell'alto Adige
Linguine Alle Vongole E Crumble Di Pane Croccante Alle Erbe
Fusilloni Alle Cozze, Nero Di Seppia E Burrata
Tagliolino Al Burro Nocciola E Tartufo/ Olio Al Tartufo
Tagliatelle Astice Pomodorino Confit E Gel Di Lime
Ravioli Di Ricotta
Ravioli di mare
Caramelle a piacere
Paccheri Al Pesto Di Pistacchi E Luganiga
Paccheri Gamberi E La Sua Bisque
Trofie Al Ragù Di Mare E Tartare Di Tonno Al Lime
Conchiglioni Alla Norma
Timballo Di Anellini Alla Napoletana
Fregola Risottata Con Ragù Di Mare
Paccheri, Pesce Spada, Doppio Pomodoro, Origano E Aneto
Tagliolini Ragù Di Salsiccia E Champignon Lamellato
Tonnarelli Con Cacio, Pepe E Guanciale Croccante
Sedanini Alla Carbonara di mare
Fusilloni Al Pesto
Orecchiette Alle Cime Di Rapa E Salsiccia
Fregola Di Mare, Cozze Vongole E Salvia Ananas
Calamarata Di Gragnano Al Doppio Pomodoro, Basilico Ed Olio Novello Cutrera
Gnocchetti Di Zucca Funghi E Speck
Linguine Crema Di Vongole E Crumble Di Pane Alle Erbe
Spaghettoni Cacio, Pepe E Gamberi

SECONDI PIATTI

Calamari Alla Plancia E Crema Di Peperoni
Filetto Di Trota Crema Di Patate E Ravanelli
Carrè D'agnello, Panure Ai Pistacchi/Pane Aromatico, Carotine Novelle Al Burro Nocciola
Guancetta Cbt E morbido di patate al pepe
Tentacolo Di Polpo Croccante E Spuma Di Patate
Tagliata Di Scottona Al Gorgonzola
Filetto Di Maiale In Crosta Di Mandorle Ed Erbette Di Campo
Tagliata Di Tonno Al Sesamo Nero E Verza Viola Stufata Alla Soya
Roast Beef Con Scarola Ripassata
Polpo Arrosto Con Cime Di Rapa Ripassate E Salsa Al Peperone Piquillo
Filetto Di Manzo Al Burro Chiarificato E Puree Di Patata Dolce Alla Paprika
Black Cod Steccato In Padella Con Pak Choi

Tonno Rosso Grigliato Alla Mediterranea E Salsa Al Basilico
Filetto Di San Pietro, Broccolo, Pomodori Secchi E Terra Di Olive
Seppie Al Curry
Spezzatino Di Vitello Con Mele Albicocche E Porri
Pancia Di Vitello Con Composta Di Cachi Senape E Miele

DOLCI

Gelato
Cascata di cioccolato
Tagliata di Frutta
Piccola Pasticceria
Monoporzioni
Bicchierini
Zucchero Filato
Sorbetto