





🌟 Urban Wedding Experience 🌟

“Nasce un nuovo concetto: Il matrimonio senza formalità, un’esperienza in movimento, un banchetto da vivere, voi scegliete la data noi creiamo l’evento!”



 Dimentica i soliti ricevimenti: il nostro format trasforma il tuo matrimonio in una vera festa itinerante!













 Buffet a isole 🌴 per un viaggio nei sapori, senza attese né servizio al tavolo.









 Cocktail Truck per drink personalizzati e un’atmosfera unica.

 Libertà, convivialità, divertimento: gli ospiti si muovono, scelgono, brindano e vivono ogni momento senza schemi.

Urban Wedding Experience: perché il tuo giorno speciale merita di essere vissuto... a modo tuo!

Aperitivo DI BENVENUTO 🍷	DESCRIZIONE	VALORE A PERSONA
	Prosecco e analcolico con stuzzicherie salate assortite (come salatini e pizzette e chiacchiere salate + focaccia)	 €7

ISOLA DELLE INSALATE 🌴	DESCRIZIONE	VALORE A PERSONA
		 €7
	Insalatina di pollo con funghi e carciofi trifolati, olive verdi noci e prosciutto	
	Insalatina di spinaci con melagrana e parmigiano	
	Insalatina di ceci estiva	
	Insalatina di patate al verde	
	Insalatina multi colore con fagiolini e peperoni	
	Insalatina di riso e farro integrale con verdure di stagione saltate	
ISOLA NÈ CARNE NÈ PESCE 🌴	DESCRIZIONE	VALORE A PERSONA
Spesa 		 €9
	Chiques al salmone mono porzionata con delicata salsa al formaggio	
	Polipo e patate con pomodorini confit	
	Antipasto alla piemontese con uova sode	

	Battuta al coltello alla piemontese	
	Fagottini di bresaola con ripieno al formaggio e erba cipollina	
	Roasbeef in salsa di senape	
ISOLA AFFETTATI E FORMAGGI 🌴	DESCRIZIONE	VALORE A PERSONA 👛 €7,5
	Cascate di crudo e melone	
	Mozzarelline di bufala con basilico fresco e olio evo	
	Taglieri di formaggi con miele speziato	
	Bocconcini di salsiccia di bra	
	Spedini di frutta in crosta d'ananas	
L'ISOLA DEL BRUNCH 🌴	DESCRIZIONE	VALORE A PERSONA 👛 €7,5
	Bocconcini di pane brezel con Speck e brie	
	Panettone gastronomico alle verdure	
	Pasticceria Salata mignon in 18/20 gusti assortiti	
	Scrigno di pane con insalata russa	
	Polpettine di melanzane	
L'ISOLA Dei FRITTI 🌴 AL MOMENTO	DESCRIZIONE	VALORE A PERSONA 👛 €4,5
	Gnocco fritto con tempura O Semolino classico e al cacao	
Isola TORTA NUZIALE 🎂	Torta Nuziale a scelta inclusa Su richiesta ma non compresa si realizzano monoporzioni, torte in pasta di zucchero.	VALORE A PERSONA €5
CAFFE E DIGESTIVI ☕ ✨	Caffe in bicchierino compostabile e 3 digestivi: Amaro del Capo, San Simone e Limoncello	VALORE A PERSONA 👛 €3,5
 COFANETTO BIMBI PICK NIK PARTY	Cofanetto personalizzato in tema con la cerimonia contenente; focaccia farcita, cotto e formaggio, polpettine di carne e mozzarelline con spiedino di fragole e succo di frutta albicocca + sorpresa dedicata	VALORE A BAMBINO 👛 €15,9
ALLESTIMENTO BASE+ SERVIZIO 🌸 🌿	Tavoli e tovaglie + runner a tema buffet a isole, tavolo beverage di benvenuto e caffè con centrotavola semplice e alzate, tavoli commensali, posateria, piatti	VALORE A PERSONA 👛 €28,50
BEVERAGE: ACQUA NAT E GAS PROSECCO, ARNEIS E MOSCATO 🍷	Sono compresi nel preventivo 30 bottiglie nelle tipologie elencate	VALORE A PERSONA 👛 €4,5

