

👰 Matrimonio – 25/07 al 27/07

📅 **25 Luglio – Arrivo degli Ospiti**



Ore 16:00 – Arrivo e Accoglienza

Accoglienza calorosa e sistemazione degli ospiti in un'atmosfera rilassata e accogliente.



Aperitivo (16:00 – 18:00)

Aperitivo con delizie preparate con ingredienti freschi e di stagione:

- Mini pizzette artigianali
- Crudité al formaggio
- Olive selezionate

Cena (dalle ore 18:00)

Hot Section

- Conchiglioni al gorgonzola dolce con una gocciolata di pesto
- Lasagna alle verdure di stagione con la besciamella all'olio d'oliva
- Conchiglioni salsiccia pontecarlo con pomodoro fresco salvia e parmigiano

Opzione gluten free 'pasta o gnocchi, con le stesse salse'



Cold Buffet

- Pane carusau (sardegna)
- Verdure grigliate alla Ponte Carlo, Radicchio e aceto balsamico bio di modena, un mix di colori e sapori mediterranei ´vegan / gluten free´
- Pomodorini secchi DOP
- Insalate di stagione all aceto balsamico bio di modena presidio Slow Food
- Mini parmigiana gluten free
- Carote arrostate con timo e miele
- Cicchetti Veneziani di peperonata e prezzemolo / cicchetti con la Babaganush e cipolle caramelizzate / cicchetti al pomodoro fresco / cicchetti alla ricotta miele e noci
- Funghi ripieni al forno Vegetarian
- Zucchine ripiene al forno vegan
- Carpaccio di rapa rossa, rucola, noci vegan / gluten free
- Finocchi gratinati al grana Padano / opzione vegana e gluten free available
- Cucchiaino di polenta tapas con ragu´ di funghi di bosco

Dessert

- Bunet di Torino



26 Luglio – Brunch & Grill Dinner

Brunch / Colazione (Ore 10:00)

Hot Section

- Uova strapazzate, morbide e fragranti
- Uova con verdure, su richiesta

Buffet

- Croissant
- Yogurt con muesli e frutti di bosco freschi
- Pane artigianale, burro e marmellate fatte in casa
- Macedonia di frutta fresca



Grill Dinner / Pranzo (dalle 14.00 / 19.00)

Hot Grill Section

Verdure grigliate di stagione (melanzane, peperoni, zucchine, finocchio, radicchio, pomodori, Portobello Funghi, patate al cartoccio ,)

Opzioni vegetariane / vegani: salsicce, burger vegetariani artigianali e spiedini di verdure

Opzioni carne: Spiedini di pollo marinato, alette di pollo marinato soya e sesamo, Salamelle Pontecarlo ai semi di finocchio.



Cold Buffet

- Pane
- Mini panini con tortilla spagnola
- Insalata di anguria e feta vegana
- Insalata di stagione con due dressing
- Japanese potato salad

Dessert

- Affogato al caffè col gelato vegano alla vaniglia

27 Luglio – Colazione di Saluto

Colazione (dalle ore 9:00/10:00)

Buffet

- Croissants
- Yogurt con muesli e frutti di bosco
- Pane, burro e marmellate
- Frutta





Bevande Disponibili

Disponibili per tutta la durata dell'evento

Calde & Soft • Caffè / Tè

- Latte & Latte d'avena
- Succo di mela e d'arancia
- Apfelschorle
- Tonica / Soda / Mate
- Acqua naturale e frizzante

Vini & Bollicine

- Spumante / Prosecco
- Vino bianco

Vermentino Dongiovanni Cantine di Mogoro
(sardegna)

Roero Arnais D.O.C.G (Alba Piemont)

- Vino rosso (2 selezioni)

Dolcetto D'alba D.O.C 2023

Cocktail & Distillati

- Campari / Aperol
- Vodka
- Gin tonic con selezione di gin delicati

Amari & Digestivi

- Amaro del Capo
- Cynar

- Grappe artigianali

Birra

Bayreuther Hell 0,33 L





Signature Gin Experience – Gentle Gin

<https://gentlegin.com/en> Siamo felici di offrire una selezione speciale di *Gentle Gin*, gin artigianale prodotto a Berlino. Grazie ai suoi aromi unici – dalle note agrumate e floreali a quelle più erbacee e speziate – possiamo creare long drinks raffinati, freschi e sorprendenti, perfetti per ogni momento dell'evento.

Possiamo anche strutturare un angolo dedicato alla mixology con cocktail personalizzati a base Gentle Gin, per un'esperienza sensoriale su misura.


Chi Siamo

Siamo un'azienda di catering con sede a Berlino, nata dalla collaborazione tra due chef esperti: CC.Gambeex <http://www.pontecarlo.de> e Giorgie. Con oltre dieci anni di esperienza nella ristorazione, abbiamo gestito ristoranti e organizzato eventi di ogni tipo.

I nostri Partner : [Native instruments](#) [Spiegel](#) [karneval de kulture](#) [Grover](#) [Odyssee-berlin](#)

Offriamo catering versatili, da soluzioni informali a proposte più eleganti, con una cucina italiana arricchita da influenze fusion. Gambeex unisce tradizioni sarde e piemontesi, mentre Giorgie propone ricette venete rivisitate con tecniche moderne.

La nostra cucina spazia anche verso l'internazionale, con piatti giappono-italiani, mediterraneo-mediorientali e tocchi balcanici. Originalità, qualità e passione sono i nostri ingredienti fondamentali.

 Scoprite il nostro mondo su enigma-tv.net/catering

Lasciatevi ispirare dalle immagini dei nostri eventi e dal gusto che mettiamo in ogni dettaglio.

