

⌚ 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 goccilata 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 arrostiti con timo e miele
- Cicchetti Veneziani di peperonata e prezzemolo / cicchetti con la Babaganush e cipolle caramelizzate / cicchetti al pomodoro fresco / chicchetti 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
- Cucchiaio 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*

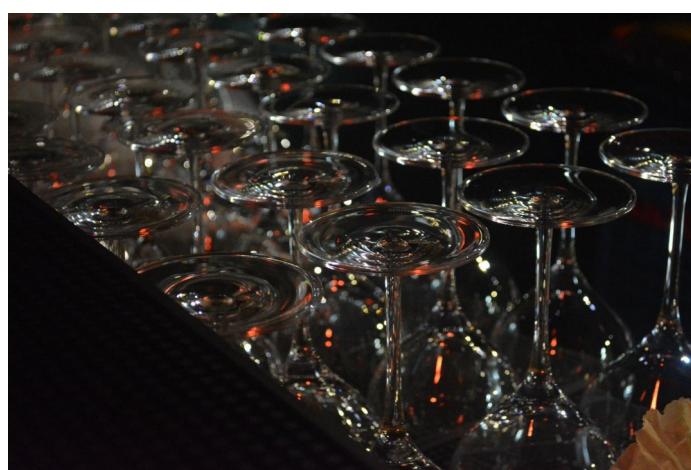
- Affogato al caffè col gelato vegano alla vaniglia

## **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 giappo-italiani, mediterraneo-mediorientali e tocchi balcanici. Originalità, qualità e passione sono i nostri ingredienti fondamentali.

 Scoprite il nostro mondo su [enigma-tv.net/catering](http://enigma-tv.net/catering)

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

