



WEDDING

RELAIS MONACO COUNTRY HOTEL & SPA

MENU NOZZE



MENU DI CARNE



ROMEO E GIULIETTA

Aperitivo di benvenuto con prosecco, Bellini, analcolici, minerale, pizzette, pierini, olive ascolane, mozzarelline dorate, bruschette al pomodoro e basilico, finger food dello chef, canapè alla lonza, canapè mimosa, mozzarelline e pomodorini, croquette di pollo verdure pastellate, focaccine assortite, croquette di patate, cubetti di formaggio assortiti, pinzimonio, isola dei fritti dello chef

Terrina di ricotta e casatella
con crema di pomodoro, peperoni arrostiti e fichi secchi

Cofanetto di pasta sfoglia con verdure,
filangè di speck su fonduta al Montasio

Risotto ai bruscardoli e carletti

Conchiglie di pasta farcite di ricotta e spinaci
con capperi di Pantelleria e speck

Tagliata di manzetta Prussiana al rosmarino
con giardinetto di verdure

Sorbetto agli agrumi e aceto balsamico

Torta Nuziale

€ 110,00 per persona

Il menù comprende vini del territorio, acqua minerale e caffè

Buffet di dolci tentazioni a base di frutta scaloppata,
biscotteria fatta in casa, pasticceria mignon in bellavista,
€ 10,00 per persona

Menù Bambini: Pasta al pomodoro/ragù, cotoletta alla milanese con patate fritte,
gelato e bibita € 30,00 per persona



AIDA

Aperitivo di benvenuto con prosecco, Bellini, analcolici, minerale, delizie calde e fredde dello Chef, isola del fritto, finger food, verdure e mozzarelline dorate, sfogliatine e pizette del nostro forno, croquette di pollo e alle patate, canapès assortiti, salmone affumicato e pan brioche, mozzarelline e pomodorini, rotolino di crespella dorata, pierini, bruschette al pomodoro e basilico, acquatelle e schie fritte con polentina morbida, insalata di mare, baccalà mantecato con crostini di polenta, formaggi e salumi assortiti con confetture

Caramelle di bresaola valtellinese
con robiola, noci ed erba cipollina

Mini stick di petto di faraona e liquirizia
con misticanza e pois di creme di ortaggi

Risotto mantecato ai finferli,
crema di basilico e patata vitelotta sifonata

Lasagnette gratinate ai porcini e riduzione di pomodoro

Medaglione di filetto di manzo al pepe verde
su crema di patate, olio al tartufo e flans di carote

Sorbetto alle fragole e rosmarino

Torta Nuziale

€ 120,00 per persona

Il menù comprende vini del territorio, acqua minerale e caffè

Buffet di dolci tentazioni a base di frutta scaloppata,
biscotteria fatta in casa, pasticceria mignon in bellavista,
€ 10,00 per persona

Menù Bambini: Pasta al pomodoro/ragù, cotoletta alla milanese con patate fritte,
gelato e bibita € 30,00 per persona



LA TRAVIATA

Aperitivo di benvenuto con prosecco, Bellini, analcolici, minerale, delizie calde e fredde dello Chef, isola del fritto, finger food, verdure e mozzarelline dorate, sfogliatine e pizzette del nostro forno, croquette di pollo e patate, canapès alla lonza, canapès mimosa, salmone affumicato e pan brioche, mozzarelline e pomodorini, rotolino di crespella dorata, pierini, bruschette al pomodoro e basilico, acquatelle e schie fritte con polentina morbida, insalata di mare

Terrina di verdure e ricotta
con fiore di zucca farcito, pesto di pomodoro, mandorle e basilico

Bauletto di sfoglia farcito di funghi porcini
con vellutata di formaggio e salsa verde

Risotto "La Fagiana" con radicchio rosso di Treviso,
speck croccante e goccia di gorgonzola dolce

Cannelloni di crepes farciti di ricotta e melanzane al Manto Rosa
con ragù d'anatra e timo

Gran taglio di vitella al forno
con patata duchessa e bietola saltata

Roast beef di manzetta Prussiana in crosta di sale
con salsa tartare e verdure al finocchietto

Sorbetto all'ananas e pepe rosa

Torta Nuziale

€ 130,00 per persona

Il menù comprende vini del territorio, acqua minerale e caffè

Buffet di dolci tentazioni a base di frutta scaloppata,
biscotteria fatta in casa, pasticceria mignon in bellavista,
€ 10,00 per persona

Menù Bambini: Pasta al pomodoro/ragù, cotoletta alla milanese con patate fritte,
gelato e bibita € 30,00 per persona



MENU DI PESCE



AFRODITE

Aperitivo di benvenuto con prosecco, Bellini, analcolici, minerale, pierini, pizzette, sfogliatine, verdure pastellate, focaccine assortite, olive ascolane, bruschette al pomodoro e basilico, canapè assortiti, mozzarelle con pomodori pachino e olive, finger food assortiti, isola dei fritti dello Chef, croquette di patate, croquette di pollo, pinzimonio, bocconcini di formaggio assortiti

Trittico di pesce affumicato con insalata di cetrioli e yogurt

Flan di zucchine e ricotta con pesce azzurro in crosta di pane
e patè di olive taggiasche

Risotto mantecato al curry,
verdure e ragù di coda di rospo e pomodoro datterino

Cannelloni di crepes e ricotta con zucchine,
tonno scottato al timo e scaglie di formaggio Ubriaco

Branzino farcito di gambero ed arrotolato con liquirizia,
capperi di Pantelleria, giardinetto di verdure e chips di patata

Sorbetto al limone e finocchietto selvatico

Torta Nuziale

€ 120,00 per persona

Il menù comprende vini del territorio, acqua minerale e caffè

Buffet di dolci tentazioni a base di frutta scaloppata,
biscotteria fatta in casa, pasticceria mignon in bellavista,
€ 10,00 per persona

Menù Bambini: Pasta al pomodoro/ragù, cotoletta alla milanese con patate fritte,
gelato e bibita € 30,00 per persona



POSEIDONE

Aperitivo di benvenuto con prosecco, Bellini, analcolici, minerale, verdure e mozzarelline dorate, sfogliatine al formaggio e pizzette del nostro forno, croquette di pollo, canapès assortiti, finger food, olive ascolane, bruschette al pomodoro e basilico, mozzarella e pomodorini, rotolino di crespella dorata, pierini, isola dei fritti dello Chef, caramelle di bresaola e robiola, salmone affumicato e pan brioche, focaccine assortite, insalata di mare, schie con polenta, baccalà mantecato con crostini di pane, scaglie di grana

Filetto di Persico del Garda marinato e servito con mela, zenzero semi candito, lamponi e crema di mandorla

Capesante steccate servite su crema di zucchini, acciughe del Cantabrico e pomodorini confit

Risotto Carnaroli mantecato con scampi e asparagi

Lasagnette di pesce con vellutata di mazzancolle

Filetto di Orata in manto di zucchini su vellutata di patate ed infusione di olive taggiasche

Centrotavola di frittura mista dei nostri mari

Sorbetto al lampone e Amaretto di Saronno

Torta Nuziale

€ 130,00 per persona

Il menù comprende vini del territorio, acqua minerale e caffè

Buffet di dolci tentazioni a base di frutta scaloppata, biscotteria fatta in casa, pasticceria mignon in bellavista, € 10,00 per persona

Menù Bambini: Pasta al pomodoro/ragù, cotoletta alla milanese con patate fritte, gelato e bibita € 30,00 per persona



ZEUS

Aperitivo di benvenuto con prosecco, Bellini, analcolici, minerale, fiori di zucca fritti, insalata di mare, zeppolette di patate e acciuga, croquette di pollo e patate, pizzette del nostro forno, canapès assortiti, bruschette al pomodoro e basilico, mozzarella e pomodorini, salmone affumicato e pan brioche, acquatelle e gamberetti fritti, baccalà mantecato con crostini di polenta, finger food caldi e freddi a cura dello Chef, scaglie di grana, tartufini di caprino e mascarpone al Gomasio, fiori di zucca in pastella

Astice al vapore con miele alle erbe aromatiche, ananas, patate e germogli nel piatto

Tartare di salmone con crema di melanzana, emulsione di carota e chips di patate

Risotto bicolore con crema di orata ed erbe fini,
julienne di calamari e pesto di tonno

Ravioli fatti in casa farciti di Cabilleau con pesto di pistacchi e basilico,
gattuccio scottato e caviale di trota

Gamberi in crosta di mais su crema alle fragole e erbe

Rosa di branzino con julienne di zucchine,
patate vitelotte e pomodoro gratin

Sorbetto al mandarino e rosmarino

Torta Nuziale

€ 140,00 per persona

Il menù comprende vini del territorio, acqua minerale e caffè

Buffet di dolci tentazioni a base di frutta scaloppata,
biscotteria fatta in casa, pasticceria mignon in bellavista,
€ 10,00 per persona

Menù Bambini: Pasta al pomodoro/ragù, cotoletta alla milanese con patate fritte,
gelato e bibita € 30,00 per persona



MENU ISOLE TEMATICHE



ISOLA DEI SALUMI

Parma 24 mesi in morsa con cestino di pane del nostro forno e grissini al mais

Tartare di chianina al cucchiaino

Bruschette di toscano caldo con lardo di colonnata su olio del Garda

Cotto triestino in crosta di pane con emulsione di rafano nostrano

Saltimbocca di crudo con rucola ed erbe di campo

Spianata calabrese con confettura di cipolla di Tropea ed arancia di Ribera

Stuzzico di bresaola e fragole

ISOLA DEI FORMAGGI

Orologio di Parmigiano Reggiano 20 mesi con uva, noci e fragole

Alzata di piccole bufaline, pachino, olive e speck tirolese

Ubriaco con mostarda di castagne

Ricotta fresca del casaro con miele

Spiedini di Morlacco del Grappa, cantalupo e pancetta arrotolata su pavoni di melone

Pecorino di Pienza con mostarda di arance

Piccoli tartufi di caprino e mascarpone al gomasio, erba cipollina e semi di papavero

ISOLA DELL'ORTO

Pinzimonio di primizie con emulsione al tonno, avocado e crema di mascarpone all'erba cipollina

Bouquet di olive marinate e sottoli nazionali

Fiori di zucca in pastella alla birra

Panettone gastronomico farcito

Parmigiana di melanzane, mortadella di Norcia e basilico

Bavarese agli champignon con mousse al mascarpone in cappuccino

Conchiglie di pasta farcite di spuma di prosciutto con porro croccante



ISOLA DEL PESCATO

Salmone norvegese marinato ed affumicato in casa

Baccalà mantecato su crostini di polenta

Insalata di mare, polipo, calamari e gamberoni dell'Adriatico

Acquatelle ed anelli di totanetti dorate in coni di bambù

Saltimbocca di tonno rosso scottati al gomasio

Schie in umido con polenta bianca in bellavista

Filetti di alici marinate alla menta

Conchiglie di S. Giacomo gratinate al forno

ISOLA DEL FORNO

Bocconcini al pomodoro e origano

Pane alle noci e grissini al mais

Focaccia soffice alle olive

Mantovanine al lardo di Colonnata e rosmarino

Pane alla ricotta e semolato

Pane di Altamura

Pane Arabo

Pan de Sorc

MENU' SERVITO

Risotto bicolore alle erbe fini e zucchine con spuma di Grana padano DOP e perlage di basilico

Girelle di crepes farcite di ricotta e pancetta croccante su ragù d'anatra ed ortaggi

Vitello cotto a bassa temperatura su briciole di patate vitelotte,
taccole croccanti e scalogno cotto nel sale

Sorbetto al limone e liquirizia calabrese



BUFFET DI DOLCI TENTAZIONI

Charlotte alla crema pralinata

Cannoli alla siciliana farciti al momento

Profitteroles al cioccolato e crema chantilly

Mousse al cioccolato

Alzata scenografica di piccola pasticceria

Creme brulèe al pistacchio e basilico

Frutta scaloppata con frutta scolpita

Boule di frutti di bosco

Gelato assortito

Tiramisù classico con savoiardi

Cascata di cioccolata con fragole

Biscotti assortiti fatti in casa

Crema catalana

Panna cotta

Torta alle mandorle

Torta alle mele con salsa vaniglia

Torta Nuziale

€ 135,00 per persona

Il menù comprende vini del territorio, acqua minerale e caffè

Menù Bambini: Pasta al pomodoro/ragù, cotoletta alla milanese con patate fritte, gelato e bibita € 30,00 per persona



PARTY SERALE



PROLUNGAMENTO E OPEN BAR

Pizzette

Pierini

Olive Ascolane

Verdure fritte

Verdure alla griglia

Focaccine

Piccoli tramezzini

Penne al pomodoro e basilico con olive nere e ricotta fumè

Assortimento di salumi

Pane arabo farcito

Panettone gastronomico

Assortimento di formaggi con confetture

Torte salate assortite

Macedonia di frutta fresca

Biscotteria assortita

Pasticceria mignon

Crema brulè

Gelato

€ 30,00 per persona

Open Bar con pacchetti di consumazioni preconcordati

Cocktail € 5,00 l'uno
Birre, Bibite € 4,00 l'uno

COUNTRY HOTEL & SPA

RELAIS MONACO

PONZANO VENETO - TREVISO - ITALY

via Postumia 63
31050 Ponzano Veneto
Treviso - Italia

T: +39 0422 9641
F: +39 0422 964500
E: mailbox@relaismonaco.it

www.relaismonaco.it