



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

Cestino croccante di pasta fillo  
con insalatina di asparagi bicolore e crema allo zafferano

Petto d'oca affumicato su letto di misticanza primaverile  
con scagliette di Parmigiano Reggiano e riduzione all'aceto balsamico

Risotto ai bruschandoli e carletti con mandorle tostate

Crespellina farcita di casatella trevigiana e ortiche  
su specchio di gorgonzola dolce

Filetto di vitello al Vin Santo con patatine allo speck e spinacine saltate

Sorbetto al limone e liquirizia

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,  
€ 15,00 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 pizzette 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

Burratina campana su letto di rughetta  
con alici del mar Cantabrico e coulis di datterino

Sfogliatella tiepida con mousse di parmigiano,  
mirepoix di verdure e gocce di rapa rossa

Risotto al basilico con crema di Asiago e pinoli tostiti

Ravioli di carne con dadolata di melanzane,  
olio al timo e crema di Taleggio

Medaglione di filetto di manzo con salsa tartara,  
pomodoro gratin e rosti di patate

Sorbetto ai frutti di bosco

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,  
€ 15,00 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

Cofanetto di pasta sfoglia con porcini saltati e crema di Montasio

Flan di rapa rossa e fontina valdostana  
su emulsione di spinacina e scalogno

Risotto di zucca con speck croccante e infusione all'arancia

Lasagnetta gratinata con chiodini del Montello e Taleggio

Faraona al forno con coste d'argento saltate e patate al forno

Tagliata di manzetta prussiana al profumo di rosmarino e olio del Garda  
con giardinetto di verdure

Sorbetto alla mela verde

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,  
€ 15,00 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

Insalatina di latticini al profumo di lime  
con caviale di trota e coulis di frutti di bosco

Flan di gamberi con asparagi bicolore su bisque di crostacei

Risotto con rana pescatrice e carletti

Ravioli di burrata su crema di ortiche con ragù di capesante

Rosa di orata su letto di spinacina da taglio  
con punte di asparagi e patate duchessa

Sorbetto alla mela verde

Torta Nuziale

**€ 115,00 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,  
€ 15,00 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

Torretta di sogliola su letto di valeriana e indivia belga  
con capperi e falde di pomodoro

Bocconcino di rana pescatrice alla curcuma  
su emulsione di melanzana

Risotto con cernia e zest di limoni di Amalfi

Lasagnette al ragù di pesce con coriandoli di verdure

Filetto di branzino al forno su specchio di piselli,  
fondo di carciofo e patate arrosto

Centrotavola di frittura mista dei nostri mari

Sorbetto all'ananas e pepe rosa

Torta Nuziale

**€ 125,00 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,  
€ 15,00 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

Piccola catalana di crostacei su letto di verdure croccanti e salsa citronette

Tartare di tonno pinna gialla su misticanza e salsa al mango

Risotto con scampetti dell'Adriatico al profumo di mentuccia

Crespellina farcita di ombrina su crema di peperone dolce

Aragostina al vapore con spinacina e salsa tartara

Filetto di rombo aromatizzato all'aneto,  
briciole di patate viola e taccole croccanti

Sorbetto al limone e zenzero

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,  
€ 15,00 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

Crostini con petto d'oca affumicato e riduzione all'aceto balsamico

Tartare di sorana al cucchiaio

Assortimento di sopresse trevigiane con sott'aceti

Cotto alla brace aromatizzato alle erbe fini

Sfilacci di gallina in saor della tradizione

Cascata di ossocollo di Valdobbiadene e ribes

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

## ISOLA DEI FORMAGGI

Scaglie di Parmigiano Reggiano con uva e noci

Alzata di piccole bufaline, pomodoro pachino e olive

Asiago mezzano con confettura di mele

Pecorino sardo stagionato con cipolle viola caramellate

Selezione di ricotte aromatizzate al peperoncino, erbe dell'Alto Adige e affumicata del Cansiglio

Ricotta fresca del casaro con miele e fichi

## ISOLA DELL'ORTO

Indivia belga in carpione

Bouquet di olive marinate e sottoli nazionali

Fiori di zucca in pastella alla birra

Melanzane all'agro e mentuccia fresca

Caponata di verdure e cioccolato fondente

Spuma di spinacine e ricotta affumicata

Cuore di sedano bianco con gorgonzola della val di Brembo



## ISOLA DEL PESCATO

Salmone norvegese marinato ed affumicato in casa

Baccalà mantecato su crostini di polenta

Insalata di mare, polipo, calamari e gamberoni

Saltimbocca di pesce spada scottato con semi di lino

Acquatelle ed anelli di totani dorati in coni di bambù

Schie fritte con polentina morbida

Piovra arrostita al basilico

Canestrelli gratinati

## ISOLA DEL FORNO

Focacce fatte in casa alle olive e ai pomodorini

Grissini al mais e integrali

Pane ai cereali

Pane al lievito madre

Pane rustico biologico

Pane nuvola bio

## MENU' SERVITO

Riso Carnaroli mantecato alle rape rosse e formaggio Stilton

Crespella con ricotta e porcini su mirepoix di verdure

Vitellina cotta a bassa temperatura su briciole di patate vitelotte,  
taccole croccanti e giardinetto di verdure

Sorbetto alla mela verde



## BUFFET DI DOLCI TENTAZIONI

Cannoli alla siciliana farciti a vista

Profitteroles al cioccolato e crema chantilly

Frutta scaloppata con frutta scolpita

Cestino con gelato alla vaniglia e salsa ai frutti di bosco

Piccola pasticceria

Torta al melograno

Zuppa Inglese

Torta della nonna

Bicchierini di panna cotta e cioccolato

Crema catalana

Charlotte alle fragole

Crostata ai frutti di bosco

Biscotteria fatta in casa

Tiramisù classico con savoiardi

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 brulèe

Gelato

**€ 40,00 per persona**

Open Bar con pacchetti di consumazioni preconcordati

€ 5,00 a consumazione

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](mailto:mailbox@relaismonaco.it)

[www.relaismonaco.it](http://www.relaismonaco.it)