



WEDDING

RELAIS MONACO COUNTRY HOTEL & SPA

MENU NOZZE



# MENU DI CARNE



## AIDA

Ricco aperitivo di benvenuto  
con assortimento di delizie calde e fredde dello chef, finger-food sfiziosi  
accompagnati da Prosecco, spritz e analcolici

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 tostati

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

Filetto di vitello al pepe verde  
con patatine allo speck e spinacine saltate

Sorbetto ai frutti di bosco

Il menù comprende vini del territorio, acqua minerale e caffè

Torta Nuziale esclusa e disponibile su richiesta



## LA TRAVIATA

Ricco aperitivo di benvenuto  
con assortimento di delizie calde e fredde dello chef, finger-food sfiziosi  
accompagnati da Prosecco, spritz e analcolici

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

Il menù comprende vini del territorio, acqua minerale e caffè

Torta Nuziale esclusa e disponibile su richiesta



# MENU DI PESCE



## POSEIDONE

Ricco aperitivo di benvenuto  
con assortimento di delizie calde e fredde dello chef, finger-food sfiziosi  
accompagnati da Prosecco, spritz e analcolici

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

Sorbetto all'ananas e pepe rosa

Il menù comprende vini del territorio, acqua minerale e caffè

Torta Nuziale esclusa e disponibile su richiesta



## ZEUS

Ricco aperitivo di benvenuto  
con assortimento di delizie calde e fredde dello chef, finger-food sfiziosi  
accompagnati da Prosecco, spritz e analcolici

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

Tartare di tonno su misticanza e salsa al mango

Risotto con scampetti dell'Adriatico al profumo di mentuccia

Crespellina farcita di ombrina su crema di peperone dolce

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

Centrotavola di frittura mista dei nostri mari

Sorbetto al limone e zenzero

Il menù comprende vini del territorio, acqua minerale e caffè

Torta Nuziale esclusa e disponibile su richiesta



# MENU ISOLE TEMATICHE





## VENERE

### Aperitivo di benvenuto con

#### Angolo del pesce

Baffa di salmone affumicato agli agrumi  
Involtino di crema di zucchine, menta e caviale di trota  
Baccalà mantecato e tartufo nero  
Insalata di mare

#### Angolo della carne

Cascata di carne salada con crema all'erba cipollina  
Batonette di pollo e finocchietto dorati  
Polpettine di carne al pomodoro in cocotte  
Prosciutto cotto alle erbe al taglio

#### Angolo dei formaggi

Cacciottine affumicate e al peperoncino  
Ortus con pomodorini secchi e aglio orsino  
Burrata affumicata con mostarda  
Asiago fresco con cipolla caramellata e confetture

#### Angolo delle verdure

Pinzimonio di verdure al bicchiere con salsa senape  
Timballino all'ortolana con emulsione al basilico  
Caponata in tazza con cioccolato fondente  
Bicchierino di crema di melanzane con menta e sesamo

### Servito al tavolo

Cestino croccante di pasta fillo  
con insalatina di funghi e crema allo zafferano

Risotto Carnaroli mantecato con chiodini e casatella trevigiana

Controfiletto di vitello in panure  
con emulsione di nocciole e patate arrosto

Mousse al limone

#### Buffet di dolci tentazioni

Assortimento di pasticceria mignon, frutta scaloppata, biscotteria assortita

Il menù comprende vini del territorio, acqua minerale e caffè

Torta Nuziale esclusa e disponibile su richiesta



## MONACO

### ISOLA DEI SALUMI

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

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 Consiglio

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

## 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

Rosa di branzino alla Mediterranea con macedonia di verdure e patate al forno

Sorbetto alla mela verde



## BUFFET DI DOLCI TENTAZIONI

Frutta scaloppata

Piccola pasticceria

Panna cotta

Crema catalana,

Mousse al cioccolato

Mousse al limone

Biscotteria fatta in casa

Fontana di cioccolato con frutta di stagione

Tiramisù Relais Monaco

Il menù comprende vini del territorio, acqua minerale e caffè

Torta Nuziale esclusa e disponibile su richiesta



# 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

Open Bar con pacchetti di consumazioni preconcordati

Fine dell'evento ore 24,00

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)