



# *Fiori d'Arancio*

*Il ricevimento classico ed elegante, nel segno della miglior tradizione.*



*Ristorante "Il Casale"*

*43036 Via Davighi 575/a Fidenza(Pr)*

*Tel.0524534368 - 3292253902*

*[www.ilcasale-fidenza.it](http://www.ilcasale-fidenza.it)*



## *Speciale Matrimoni 2021*

*Queste le nostre proposte.....*

### *Menù San Donnino*

*Aperitivo con stuzzichini, Antipasto, Bis di primi,  
Secondo con contorno, Torta nuziale, Bevande, caffè' e digestivo compresi  
€· 45,00*

### *Menù Antelami*

*Ricco buffet di benvenuto, Antipasto, Bis di primi, Sorbetto,  
Secondo con contorno, Torta nuziale, Bevande, caffè' e digestivo compresi  
€· 55,00*

### *Menù Maria Luigia*

*Ricco buffet di benvenuto con isole di antipasti, Bis di primi, Sorbetto,  
Secondo con contorno, Torta nuziale, Buffet di dolci, Bevande, caffè' e  
digestivo compresi  
€· 75,00*

*E se desiderate un Menù a base di Pesce,  
Vegetariano o Vegano,*

*lo appronteremo su misura, secondo le vostre richieste\**

*I prezzi comprendono il tovagliato, la stampa personalizzata del menù e i coprisedia bianchi.  
Siamo a disposizione anche per preventivi per l'intrattenimento musicale, l'animazione per i  
bambini, gli addobbi floreali, l'allestimento della location con palloncini,  
l'allestimento della confettata e l'open bar dopo cena per una giornata davvero  
indimenticabile.*



### Aperitivo con stuzzichini:

*Succo di frutta*

*Spritz o Sangria*

*Spumante*

*Mezza forma di Parmigiano-Reggiano in scaglie*

*Olive verdi, patatine in foglia*

### Ricco Buffet di benvenuto:

*Succo di frutta*

*Spritz o Sangria*

*Spumante*

*Mezza forma di Parmigiano-Reggiano in scaglie*

*Fantasia di pasta sfoglia*

*Voul au vent con spuma di tonno, crema al Gorgonzola e noci*

*Pane pugliese bruschettato con porcini, pomodorini, fior di latte e salumi*

*Tramezzini di pane al latte*



## Ricco Buffet di benvenuto con isole di antipasti:

*Succo di frutta*

*Spritz o Sangria*

*Spumante*

### ***Isola dei rustici e dei fritti***

*Fantasia di pasta sfoglia*

*Voul au vent con spuma di tonno, crema al Gorgonzola e noci*

*Pane pugliese bruschettato con porcini, pomodorini, fior di latte e salumi*

*Tramezzini di pane al latte*

*Frittatine miste dello chef*

*Olive all'ascolana, polpettine miste, mozzarelline ripiene*

*Frittino di verdure*

### ***Isola dei salumi e dei formaggi***

*Salame nostrano con pane tipico*

*Coppa e pancetta piacentina*

*Torta frita*

*Crudo di Parma e fettine di melone*

*Piccole brioches salate con Spalla di San Secondo e insalata Valeriana*

*Mezza forma di Parmigiano-Reggiano in scaglie*

*Taglieri di formaggi D.O.P. serviti con miele, mostarda e confetture della casa*

### ***Isola del pesce e degli esotici***

*Cocktail di gamberetti, polpo con patate e olive riviera, chele di granchio*

*Cozze gratinate, mantecato di baccalà*

*Involtini primavera, nuvole di gambero, riso alla cantonese,*

*spaghetti di soia*

*Sushi e sashimi*



### Antipasto:

*Salume misto*

*( Prosciutto crudo di Parma, Salame e Coppa piacentina)*

*Sformatino di parmigiano*

### Primi Piatti:

*Tortelli d'erbette al burro fuso e salvia*

*Tortelli di zucca al burro fuso e amaretti*

*Fagottini di robiola e pere al gorgonzola e gherigli di noci*

*Garganelli alle verdure primaverili*

*Pennette con salsicetta e radicchio trevigiano*

*Paccheri al ragù di cinghiale*

*Eliche alle melanzane in rosso con petali di pecorino siciliano*

*Lasagne alla Giuseppe Verdi (culatello, asparagi e porcini)*

*Crespelle alla Spalla cotta di San Secondo*

*Risotto allo speck e piccola dadolata di mele*

*Risotto ai porcini e tartufo nero*

*Risotto prosciutto crudo e zafferano*



## Secondi Piatti:

*Duchessa di Parma con ratatouille di verdure*

*Spalla di vitello arrosto con tortino di patate al rosmarino*

*Roast-beef con rucola e scaglie di Parmigiano-Reggiano*

*Tagliata di Angus aromatizzata al rosmarino e sale grosso  
con sformatino di spinaci*

*Costolette d'agnello in crosta di sesamo e patate al forno*

*Coscia d'anatra al mandarino laccata al miele con cipolle caramellate al  
Lambrusco*

*Guancialino di maiale brasato con polenta arrostita*

## Torta nuziale:

*La nostra pasticceria sarà lieta di mostrarVi il book fotografico con le  
nostre creazioni*

## Buffet di dolci e frutta

*Insalata di frutta fresca*

*Finger food di tiramisù, pannacotta ai frutti di bosco  
crema catalana, zuppa inglese*

*Pasticceria mignon assortita*

## Vini e spumante:

*Da concordare al momento della scelta del menù*



### Angolo sigari, rhum e cioccolata

Disponibile con un supplemento di € 15,00 a persona

### Open bar dopo cena

Amari, grappe, limoncello, whisky disponibile con un supplemento di € 15,00 a persona

### Cake design

Torta nuziale con cake design supplemento di € 30,00 al kg

### Confettata

Composta da sei tipologie, con lanterne, candele, vasi e coppette in vetro  
disponibile con un supplemento di € 3,00 a persona

Ristorante "Il Casale"

43036 Via Davighi 575/a Fidenza(Pr)

Tel.0524534368 - 3292253902

[www.ilcasale-fidenza.it](http://www.ilcasale-fidenza.it)