

## Wedding Dinner Reception at Villa Catignano with highclass caterer

### APERITIF STARTERS BUFFET STYLE INCLUDES:

#### Cold pork meats / Norcinerie:

Freshly sliced ham / *Prosciutto al coltello*,  
Pork loin with wild fennel / *Lombo di maiale al finocchio selvatico*,  
Finocchiona salami / *Finocchiona*,  
Capocollo cold pork meat / *Capocollo*,  
Ciacce flat breads and Grissini wholemeal stick breads / *Ciacce al rosmarino e grissini integrali*

#### Canapè / Tartine:

Assorted toasted Tuscan bread / *Bruschettine da fare al momento*,  
Bresaola ham and Caprino fresh cheese canapè / *Canapè bresaola e Caprino*,  
Mediterranean canapè / *Tartine alla mediterranea*,  
Toasted Tuscan bread with baby tomatoes and Colonnata lard / *Dado croccante con lappolini e lardo di Colonnata*

#### Cheese / Formaggi:

Grana cheese slivers with fruit jams and white grape / *Grana da tagliare da forma con marmellate di frutta e uva bianca*,  
Matured Ewe's cheese with acacia honey / *Pecorino di fossa con miele di acacia*,  
Assorted flat Schiacciata breads and Grissini stick bread / *Cesto con schiacciate e grissini*

#### Fried food / Angolo dei fritti:

Bread – crumbed buffalo Mozzarella / *CilieGINE di bufala impanate*, Battered sage leaves / *Salvia in pastella*, Assorted crunchy vegetables / *Verdurine croccanti*

#### Drinks included during aperitiv:

Prosecco di Valdobbiadene wine: 2 glasses per person, Martini, Campari, Aperol  
*2 bicchieri a persona di Prosecco, Martini, Campari, Aperol*  
Fruit juices/ *Succhi di frutta*  
Natural and sparkling water / *Acqua naturale & frizzante*

### WEDDING DINNER RECEPTION (SEATED)/ Served at the table THE MENU:

#### PLEASE CHOOSE:

##### Starters (choose 1 x)

- Carrots soufflé on Caprino fresh goat's cheese cream  
*Soufflé di carote su salsa di Caprino*
- Ewe's cheese soufflé with figs jam

*Soufflé di pecorino con marmellata di fichi*

- Ewe's cheese cornucopia with baby tomatoes, buffalo mozzarella and truffle  
*Cornucopia di pecorino con lappolini, bufala e lamelle di tartufo*
- Salted puff pastry  
*Sfogliatine*
- Quail eggs with truffle  
*Uova di quaglia al tartufo*
- Ham rolls  
*Involtini di spalla*
- Bresaola ham roulade with asparagus  
*Involtini di bresaola con asparagi*
- Piemontese style crepes on spicy tomatoe cream  
*Crespelle alla piemontese su crema di pomodoro piccante*
- Aubergines flans with thyme, lattice and tomato  
*Gocce di melanzane con timo, lattuga e pomodoro*
- Guinea fowl salade on Parmesan cheese baskets  
*Insalata di faraona su cestini di grana*
- Bresaola ham with asparagus and lemon vinaigrette  
*Sottili di bresaola con punte di asparagi e vinaigrette al limone*
- Smoked sword fish with rocket salad and onion  
*Sottili di spada affumicato con rucola e cipolla*
- Quiche with crayfish  
*Mini quiche con code di gambero*

**First courses (choose 2 x)**

- Risotto with Colonnata lard, bay and savoy  
*Risotto al lardo di Colonnata, alloro e verza*
- Risotto with Porcini mushrooms, saffron and truffles  
*Risotto con porcini, zafferano e tartufo*
- Pici hand made pasta with Tuscan ragout  
*Pici con ragu' toscano*
- Pappardelle home made pasta with wild boar sauce  
*Pappardelle al cinghiale*
- Maltagliati home made pasta with white Chianina veal ragout sauce  
*Maltagliati con ragu' bianco di Chianina*
- Wholemeal home made Fagottini pasta with Porcini mushrooms sautéed in olive oil  
*Fagottini di farina integrale con Porcini saltati all' olio d'oliva*
- Cappelletti filled with Ricotta cheese and spinach with truffle  
*Cappelletti all'alpina con tartufo*
- Maltagliati home made pasta with baby tomatoes and slivers of Primo sale cheese  
*Maltagliati con lappolini e scaglie di Primo sale*

- Tagliolini home made pasta with hare ragout sauce  
*Tagliolini tricolore con ragu' di lepre*
- Fagottini pasta filled with Trevisano chicory on Gorgonzola blue cheese cream  
*Fagottini con Trevisano su crema di gorgonzola*
- Toasted rice mould with shallot, sautéé with Porcini mushrooms and creamed on Ewe's cheese cream  
*Tortino di riso tostato con scalogno, saltato con Porcini e mantecato su crema di pecorino*
- Sauté Cetica red potatoes dumplings with diced baby tomatoes and dried fruit  
*Gnocchi di patate rosse di Cetica saltati con dadolata di pomodorini insalatari e frutta secca*
- Fennels cream with crusty bacon and Tuscan bread dices  
*Vellutata di finocchi con pancetta croccante e dado croccante di pane Toscano*
- Tortelli home made pasta filled with buffalo milk cheese with truffle cream  
*Tortelli di bufala con crema di tartufo*
- Tortelli home made pasta filled with Ricotta cheese and spinach with artichokes and dried fruit  
*Tortelli ricotta e spinaci con carciofi e frutta secca*
- Oven baked Lasagne  
*Lasagne al forno*
- Risotto with asparagus and seafoods creamed in herbs butter  
*Risotto con punte di asparagi e frutti di mare mantecato con burro alle erbe*
- Fagottini home made pasta in cuttlefish sauce on red peppers cream  
*Fagottini al nero di seppia su crema di peperoni rossi*

You can include 1 or 2 Second Main dishes: if you prefer to have only 1, please choose from this list\* - if you prefer to have 2 second main dishes, please choose from list\*\* below.

**If you would like to have 1 Second Main Course (please choose 1x) from Menu below \*:**

- Medallions of veal in Brunello di Montalcino sauce with Tropea red onions sautéed in olive oil  
*Medaglione di vitella al Brunello di Montalcino con cipolle di Tropea saltate all'olio di oliva*
- Filet of beef in Porto red wine with pears (will be served medium cooked)  
*Filetto di vitello al Porto rosso su ventaglio di pere (al sangue)*
- Chianina beef with grilled vegetables in green sauce (medium cooked)  
*Portafoglio di Chianina con verdure grigliate in salsa verde (al sangue)*
- Sliced Chianina beef with green pepper and rosemary (medium cooked)  
*Tagliata di Chianina al pepe verde e rosmarino (al sangue)*
- Oven baked grouper with wild fennel

*Cernia al forno con finocchio selvatico*

- Grilled salmon slice with pine seeds and raisins  
*Tranci di salmone gratinato con pinoli e uvetta*

**Or if you would like to have 2 Second Main Courses instead of 1, please (choose 2 x)from Menu below\*\*:**

- Pork fillet larded with Speck ham with leek sautéed in Traminer white wine  
*Nodino di maiale steccato allo speck su porri saltati al Traminer*
- Guinea fowl with baby onions in balsamic vinegar  
*Supreme di faraona con cipolline all'aceto balsamico*
- Sliced beef on Cannellini white beans sauce and black pepper  
*Tagliata di vitello su crema di Cannellini e pepe nero*
- Duck breast in Chianti sauce with Duchesse potatoes  
*Petto d'anatra sfumato al Chianti contornato da patate duchesse*
- Little bustard larded with bacon with truffle flakes  
*Fagianella foderata pancetta e lamelle di tartufo*
- Pork round with Granny Smith apples  
*Bocconcino di maiale con mele granny smith*
- Stewed rabbit with potatoes  
*Spezzatino di coniglio in umido con patate*

**Side dishes (choose 1 or 2 x)**

- Grilled seasonal vegetable kebab  
*Spiedini di verdure grigliate di stagione*
- Courgettes and aubergines in balsamic sauce  
*Zucchine e melanzane all' aceto balsamico*
- Green beans salad with carrots  
*Insalata di fagiolini con carote*
- Roasted potatoes with rosemary  
*Patate arrosto al rosmarino*
- White beans "Coccio" style  
*Fagioli bianchi al coccio*
- Potato croquettes  
*Crocchette di patate*
- Assorted chicory  
*Mix di radicchi*
- Roasted potatoes with baby tomatoes and onions  
*Patate arrosto con pomodorini e cipolle*
- Red onions in olive oil  
*Cipolle rosse con olio d' oliva*
- Grilled diced vegetables  
*Dadolata di verdure al forno*

## CHOOSE YOUR WEDDING CAKE / TORTA NUZIALE:

### Wedding Cake "MILLEFOGLIE" (choose):

Choose from various kinds of "millefoglie" (thousand layers)

- 1.) Many layers with thin sweet puff pastry (*pasta sfoglia dentro*)
- 2.) Sponge (*pan di spagna dentro*)
- 3.) Filling with chantilly cream (*Chantilly cream dentro*)

Choose the Decoration of your wedding cake (outside):

- with seasonal fresh fruit ( *con frutta fresca di stagione sopra* )
- with icing sugar ( *coperto con zucchero glassato* )
- with chocolate shavings ( *fuori con grattato di chocolata* )
- with whipped cream ( *fuori con panna montata* )

During the cut of the wedding cake 1 glass of Moscato (sweet sparkling white wine) is offered to every guest (offered by the caterer – typical Italian tradition)/*1 bicchiere di Moscato per ciascun ospite durante il taglio della torta*

### Coffee / Caffè:

Italian espresso or American coffee & natural and sparkling water included (unlimited)

*Caffè e Caffè americano & acqua naturale e frizzante (non limitato)*

Name of Spouses / Nomi degli Sposi: \_\_\_\_\_

Date of Event / Data del Matrimonio : \_\_\_\_\_

Date of Confirmation / Data : \_\_\_\_\_

Signature of Spouses / Firma degli Sposi: \_\_\_\_\_