FORMULE **2021**

white

+

+

Questa formula prevede un **aperitivo di benvenuto** della durata di circa 1 ora con **6 isole di degustazione:**

- corner delle verdure
- corner della tradizione
- corner dei salumi
- corner del pesce
- corner del finger food
- corner del pane e sfiziosità

A completamento dell'offerta **1 corner dedicato al Franciacorta** e **1 dedicato all'analcolico** presente sin dal benvenuto iniziale.
Seguono a tavola **1 antipasto**, **1 primo piatto**, **1 secondo piatto**.
A seguire il **buffet di dolci e frutta** con **la torta nuziale** e il **caffè** a chiusura.
Le bollicine sia a tavola che durante l'aperitivo e il taglio torta sono ponderate come segue: 1 bottiglia di extra brut La Montina ogni 5 adulti paganti durante l'aperitivo, 1 bottiglia di brut La Montina ogni 6 adulti paganti durante la cena, 1 bottiglia di Rosé Demi Sec ogni 5 adulti paganti dal taglio della torta alla fine della festa.
Questa formula è particolarmente indicata se fra i vostri ospiti non ci sono numerosi grandi bevitori, oppure se scegliete di celebrare un rito pomeridiano con cena nuziale a seguire; si distingue per moderazione ed eleganza.