



COLLINA

Beides
RESTAURANT



menu Wedding

APERITIVO GOLD

Aperitivo con disposizione ad isole

A PASSAGGIO

Ostrica in tempura e la sua Maionese
Berghem Bao

CORNER DEL PANE

Pane bianco, Integrale e alla Curcuma
Focaccia
Focaccia Barese
Focaccia con le Olive
Grissini

CORNER DEI SALUMI

Crudo del Botto
Salame Bergamasco
Salamini
Bresaola
Mortadella bolognese

CORNER VEGETARIANO

Mozzarella di Bufala con crema di Pomodoro secco
e Basilico
Insalatina di Anguria, Ceci e Curcuma
Torta salata alle Verdure ed Erbette di Campo
Verdure Grigliate

CORNER DEI FORMAGGI

Burrata
Formaggio d'alpe della Valseriana
Formaggella fresca
Pecorino
Ricottine di Bufala
Formaggio erborinato
Accompagnamento di Mostarda di frutta e Miele

CORNER DEL PESCE

Gamberi, Avocado e Romanesco
Chevice di Lago
Tartare di Salmone
Surimi

CORNER DELLA CARNE

Vitello tonnato, Sedano e olio ai Capperi
Crostino di pane casereccio, Lardo e Miele
Spiedino di pollo, Tzatziki e cetrioli marinati
Classica tartare di Manzo



menu Wedding

APERITIVO SILVER

Aperitivo con disposizione ad isole

A PASSAGGIO

Fritto di verdura
Polentina conca

CORNER DEL PANE

Pane bianco, Integrale e alla Curcuma
Focaccia
Focaccia Barese
Focaccia con le Olive
Grissini

CORNER DEI SALUMI

Crudo del Botto
Salame Bergamasco
Salamini
Bresaola
Mortadella bolognese

CORNER VEGETARIANO

Mozzarella di Bufala con crema di Pomodoro secco
e Basilico
Insalatina di Anguria, Ceci e Curcuma
Torta salata alle Verdure ed Erbette di Campo

CORNER DEI FORMAGGI

Formaggio d'alpe della Valseriana
Formaggella fresca
Pecorino
Formaggio erborinato
Accompagnamento di Mostarda di frutta e Miele

CORNER DELLA CARNE

Vitello tonnato, Sedano e olio ai Capperi
Crostino di pane casereccio, Lardo e Miele
Spiedino di pollo, Tzatziki e cetrioli marinati



menu Wedding

COMPONI IL TUO MENU

FINGER FOOD A SCELTA:

Sablè, Formaggio dell'alpe e Tartufo nero
"Pommes Anna", Panna acida e Erba cipollina

Anguria, Ceci e Curcuma

"Melanzana alla Norma"

Gambero, Romanesco e Menta

Capasanta, Mela verde e Sedano

Ceviche di lago

Ostrica in tempura e la sua maionese

Crostino di pane casereccio, Lardo e Miele

Spiedino di pollo, Tzatziki e Cetrioli marinati

"Berghem Bao"

Animella, Spuma di patata di Rovetta e Aglio nero

*Ogni finger food scelto extra ha un prezzo da concordare

*Bollicine, Vino al calice, Cocktail alcolici, Cocktail analcolici, Bibite e Acqua sono inclusi durante l'aperitivo



menu Wedding

COMPONI IL TUO MENU

ANTIPASTI DI:

CARNE

Battuta di Fassona, Crema di tuorlo e Parmigiano
Scaloppa di fegato, Mele e Pan brioche
Sella di coniglio "alla cacciatora"

PESCE

Capesante, Cetriolo e Aneto
Lingotto di Salmone, Finocchio e Coriandolo
Ricciola, Tartare di pomodoro e Basilico

VEGETARIANO

Lattughino, Crema di pane, Finferli e Acetosella
Fiore di zuccina ripieno di ricotta di capra, Crema di peperone giallo e Quinoa soffiata
Quinoa, Avocado, Ravanelli e Menta

menu Wedding

COMPONI IL TUO MENU

PRIMI

PASTE SECICHE

Tubetti "Pastificio Mancini", Ceci, Gambero rosso e Limone
Mezze Maniche "Pastificio Mancini", Ragù di coda di bue e Prezzemolo
Fusilloni "Pastificio Mancini", Zafferano, Piselli e i suoi Germogli
Paccheri "Pastificio Mancini", Pomodoro, Melanzana, Burrata

RISOTTI

Risotto Vialone nano, Astice, Stracciatella e Basilico
Risotto Vialone nano, Zucchine, Ricotta e Menta
Risotto Vialone nano, Pancetta steccata "Cà del botto" e Zafferano
Risotto Vialone nano, Porcini e Taleggio

PASTE FRESCHE

Agnolotti di vitello, con burro salvia, Jus di vitello
Tortelloni ripieni di Scorfano con bisque al profumo di limone
Bottoni di patate, Branzi e Tartufo nero pregiato
Scarpinocc, spuma di parmigiano e Olio alla salvia



menu Wedding

COMPONI IL TUO MENU

SECONDI DI:

CARNE

Carrè di vitello al rosa, Piselli, Fave e Senape di Dijon
Filetto di manzo, Rösti di patate, Panna acidula ed Erba cipollina
Lombata d'agnello, Cipollotto e Patata viola
Entrecôte di manzo, Patata fondente e Romanesco

PESCE

Baccalà, la sua salsa Pil Pil, Asparagi e Maggiorana
Medaglione di rana pescatrice con variazione di Carote
Triglia di scoglio, Scarola e Vongole
Polpo, Patata soffice e Baby broccoli

VEGETARIANO

Melanzana BBQ, Miso, Olive e Basilico
Cavolfiore arrosto, Salsa olandese e Capperi





menu **Wedding**

COMPONI IL TUO MENU

BUFFET DI DOLCI

“Mela verde”

Mousse nocciole e Cioccolato
Eclair cioccolato e Noci di Pecan

Crostatina ai Frutti rossi

Tartelletta al Mango e Ananas

Lemon Pie

Tortino al cioccolato

Millefoglie, Vaniglia e Agrumi

Mousse pistacchio e Lampone

Baba al Rum e Arancio

Bignè ai tre cioccolato

Tiramisù alla fava tonka

Pavlova, Mango e Vaniglia

Rocher, Nocciole e Cioccolato al latte

Finanziere al pistacchio

Banoffee

Carpaccio d'Ananas e Sorbetto alla menta

CARRELLO DIGESTIVI

Amari e grappe

menu Wedding

COMPONI IL TUO MENU

TORTA NUZIALE

TORTA "NUVOLETTA"

Pan di Spagna, Crema Chantilly con gocce di Cioccolato, copertura di Panna, granella di Meringa e Frutti di Bosco decorativi

TORTA "MIMOSA"

Pan di Spagna, Crema Chantilly e fragole

TORTA "DOLCE EMMA"

Pan di Spagna al cioccolato, crema Chantilly e lamponi freschi

SFOGLIAFRUTTA

Sfoglia caramellata, crema pasticcera, sottile strato di Pan di Spagna e Frutta Fresca

CROSTATA DI FRUTTA

Fragrante frolla al burro, crema pasticcera e frutta fresca

INTOLLERANZE

GLUTINE E LATTOSIO → Torta da forno al limone con farina di mandorle

GLUTINE E/O LATTOSIO → Torta nuvoletta o mimosa alle fragole

GLUTINE → Meringata classica

*Per il taglio della torta, saremo lieti di offrirvi il nostro Franciacorta Brut Remouage



menu **Wedding**

COMPONI IL TUO MENU

PAIRING VINI (in aggiunta)

PAIRING SMART:

2 CALICI

PAIRING PREMIUM:

2 CALICI

PAIRING DELUXE:

2 CALICI

PAIRING GRAND DELUXE:

2 CALICI

La tipologia di vino proposta varia in base alle scelte del menu

Vi è la possibilità di acquistare le bottiglie direttamente dalla nostra ricca
carta vini



menu Wedding

COMPONI IL TUO MENU

MENU BAMBINI

Pasta al Pomodoro

o

Lasagnetta

Svizzera di manzo con patatine fritte

o

Cotoletta di pollo con patatine fritte

Gelato

menu Wedding

FORMULE PER IL TUO MENU

PROPOSTA VEGETARIANA

Aperitivo e antipasti a Buffet

+ 3 Finger Food

Un Primo

Un Secondo

Torta

Buffet di Dolci

*Supplemento antipasto servito

PROPOSTA PREMIUM CARNE

Aperitivo e antipasto a Buffet

+ 3 Finger Food

Un Primo

Un Secondo

Torta

Buffet di dolci

*Supplemento antipasto servito

*Supplemento a base di pesce

PROPOSTA DELUXE CARNE

Aperitivo e antipasto a Buffet

+ 3 Finger Food

Due Primi

Un Secondo

Torta

Buffet di Dolci

*Supplemento antipasto servito

*Supplemento a base di pesce

PROPOSTA GRAND DELUXE

Aperitivo e antipasto a Buffet

+ 3 Finger Food

Un Primo

Un secondo di Pesce

Rinfrescante

Un secondo di Carne

Torta

Buffet di Dolci

*Supplemento antipasto servito



Via Collina Verde 2 - 24023 Clusone (BG) - Italia
www.collinarelais.com | info@collinarelais.com | Tel: +39 0346 39511

Beides
RESTAURANT