

HYATT CENTRIC™
MURANO VENICE



PROPOSTE MENU
MATRIMONIO
2021 | 2022

MENU #1

90€ A PERSONA

APERITIVO A BUFFET

Isola dei Cicheti(da scegliersi 3 tipologie)

Baccalà mantecato con polenta

Canestrello gratinato alle erbe

Insalata di seppia con sedano croccante e olive

Insalatina di piovra alla mediterranea

Sarda in saor con misticanza di germogli

Moscardino bollito con insalatina

Moscardino in umido con polenta

“Scartoseto” di fritto con pescato della laguna e verdure

Caesar salad

Insalatina di couscous al curry e verdure croccanti

Isola dei Salumi della Tradizione Veneta e Formaggi

Latteria

Isola delle Rusticherie del Forno di Murano

ANTIPASTO

PRIMO

SECONDO

SORBETTO AL LIMONE

TORTA NUZIALE

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

VINI & AMARI

Prosecco, Vino bianco Soave DOP, Vino rosso Bardolino DOP

Selezione Amari

MENU #2

110€ A PERSONA

APERITIVO A BUFFET

Isola dei Cicheti(da scegliersi 3 tipologie)

Baccalà mantecato con polenta

Canestrello gratinato alle erbe

Insalata di seppia con sedano croccante e olive

Insalatina di piovra alla mediterranea

Sarda in saor con misticanza di germogli

Moscardino bollito con insalatina

Moscardino in umido con polenta

“Scartoseto” di fritto con pescato della laguna e verdure

Caesar salad

Insalatina di couscous al curry e verdure croccanti

Isola dei Salumi della Tradizione Veneta e Formaggi

Latteria

Isola delle Rusticherie del Forno di Murano

ANTIPASTO

2 PRIMI

SECONDO

SORBETTO AL LIMONE

TORTA NUZIALE

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA O

PICCOLA PASTICCERIA

VINI & AMARI

Prosecco, Vino bianco Soave DOP, Vino rosso Bardolino DOP

Selezione Amari

MENU #3

130€ A PERSONA

APERITIVO A BUFFET

Isola dei Cicheti(da scegliersi 4 tipologie)

Baccalà mantecato con polenta

Canestrello gratinato alle erbe

Insalata di seppia con sedano croccante e olive

Insalatina di piovra alla mediterranea

Sarda in saor con misticanza di germogli

Moscardino bollito con insalatina

Moscardino in umido con polenta

“Scartoseto” di fritto con pescato della laguna e verdure

Caesar salad

Insalatina di couscous al curry e verdure croccanti

Isola dei Salumi della Tradizione Veneta e Formaggi

Latteria

Isola delle Rusticherie del Forno di Murano

2 ANTIPASTI

2 PRIMI

SECONDO

SORBETTO AL LIMONE

TORTA NUZIALE

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA O PICCOLA PASTICCERIA

VINI & AMARI

Prosecco, Vino bianco Soave DOP, Vino rosso Bardolino DOP
Selezione Amari

APERITIVO GOURMET

20€ A PERSONA

QUARTETTO DI CICHETI

4 PEZZI A TESTA

Sashimi di tonno con emulsione di passion fruit
Salmone affumicato con caviale ikura e insalatina fresca
Insalatina di quinoa speziata con gamberi e verdure
Alici marinate agli agrumi
Caprese con pomodoro infornato e mozzarellina di bufala

LE PROPOSTE DELLO CHEF

MARE

ANTIPASTI

Antipasto Veneziano

Capasanta gratinata alle erbe, baccalà con polenta, Insalata di seppia con sedano e leggera citronette agli agrumi

Salmone marinato agli agrumi con misticanza di germogli, cialda di riso nero e maionese al basilico

Carpaccio di polipo con olive pomodoro e capperi

Tentacolo di polipo arrostito con dadolata di topinambur, rape e spuma di patate all'aglio nero

Sgombro in olio cottura con crema di fagioli cannellini, cipolla all'agrodolce e chips di mais

Mazzancolle scottate con crema di peperoni, mango e capperi fritti

Calamaro scottato su insalatina di quinoa e coulis di pomodoro

PRIMI

Ravioli di crostacei con crema di zucchine, lime e menta

Risotto alla muranese con gò, pescato della laguna ed olio al finocchietto selvatico

Calamarata al ragù di scorfano e lemongrass

Risotto alle erbe e zenzero con crudo di seppia

Ravioli di branzino con bisque di crostacei allo zenzero

SECONDI

Filetto di rombo alle erbe con spuma di bernese e fagiolini scottati

Mazzancolle scottate su crema di peperoni, mango al pepe nero e capperi fritti

Filetto di rombo con insalatina agrodolce di erbe spontanee e salsa al mandarino

Branzino alla mediterranea con pomodorini, olive, capperi e patate

Trancio di salmone alle senape con panure alle erbe, pomodoro infornato e misticanza

Filetto di orata, radicchio marinato, salsa al prosecco

LE PROPOSTE DELLO CHEF

TERRA & ORTO

ANTIPASTI

Tataki di manzo marinato alla soia e olio d'oliva con misticanza asiatica
Carpaccio di vitello con maionese all'estragone e insalatina di tatsoi e spinacini

Tortino di pasta fillo con verdure dell'orto e con fonduta di parmigiano
Insalata di quinoa con verdure croccanti speziate al curry e ricotta di mandorle *(vegano)*

Insalata gourmet *(a seconda della stagione possibilità vegana e vegetariana)*

PRIMI

Ravioli di ricotta con crema di carote affumicata e polvere di liquirizia
Risotto di zucca, amaretto e riduzione di vino rosso

Chicche di patate con crema di melanzane affumicate e pomodorino infornato al limone

Calamarata con ragù di maialino con brunoise di verdure
Risotto al tartufo con salsa demi-glace

SECONDI

Medaglioni di manzo gratinato alle erbe con morbido di patate e pomodorini

Lombatina alla senape antica con patate croccanti e bouquet di verdure di stagione

Suprema di faraona cotta a bassa temperatura alle erbetto, patate graten e radicchio marinato al vino rosso

Scaloppa di tofu marinata alla soia e zenzero con verdure saltate al sesamo nero

I prezzi sono validi per ricevimenti di Nozze che si svolgeranno nel biennio 2021 - 2022.