



Rusconi
CATERING

The *Elegance*
Collection

WEDDING MENU

The *Elegance*
Collection

INDICE

INTRODUZIONE

La nostra mission: un matrimonio da ricordare!	04
I nostri 4 principi per un matrimonio unico!	06
Collezione Elegance	08

L'APERITIVO

Buvette dell'aperitivo	12
Isole buffet	14

SERVITO A TAVOLA

Antipasti	24
Primi Piatti	26
Secondi Piatti	28
Menù vegano e vegetariano	30

IL GRAN FINALE

Wedding Cake	34
Buvette del gran finale	36
Gran buffet imperiale dei dolci	36



LA NOSTRA MISSION: UN MATRIMONIO DA RICORDARE!

Cari sposi,

abbiamo voluto scrivere a grandi caratteri la nostra mission perché è in assoluto la cosa più importante.

Noi sappiamo di avere una grande responsabilità, quella di rendere felici e a proprio agio amici e parenti rendendo questo giorno indimenticabile.

E sì, perché il giorno del vostro matrimonio sarà unico e irripetibile. È proprio per questo motivo che la Rusconi Catering si è specializzata in Banqueting per matrimoni, perché ogni cosa deve essere prevista e il risultato deve essere che tutti i vostri invitati, ancora dopo anni, ricordino quanto è stato fantastico il vostro ricevimento.

Questa è l'unica cosa importante e da questa visione seguono poi tutte le nostre scelte: dalla materia prima alle mise en place, dai processi aziendali allo staff.

I NOSTRI 4 PRINCIPI PER UN MATRIMONIO UNICO!

UN MENÙ ECCELLENTE

In un ricevimento sono molti gli elementi da scegliere ma quello che regalerà uno splendido ricordo ai tuoi ospiti è legato all'esperienza che vivono in prima persona: per questo il "Banchetto" è l'elemento fondamentale, in grado di trasformare il tuo matrimonio da "banale" a "sbalorditivo". Il nostro Executive Chef, Mirko Bernardini, grazie all'esperienza maturata nei migliori ristoranti stellati d'Europa e dopo aver ricevuto a sua volta l'ambita Stella Michelin, mette tutta la sua creatività e passione per rendere i nostri menù una vera e propria esperienza enogastronomica.

UNO STILE CHE TI RAPPRESENTI

"Ad ogni coppia il suo stile", ecco un altro elemento indispensabile per un matrimonio di successo. Si cerca la location dal giusto carattere, allestimenti floreali e grafiche curati nei minimi particolari per esprimere uno stile preciso, i musicisti più adatti per i propri gusti, e il catering? Il catering spesso non si allinea al resto dei fornitori perché non ha un carattere proprio nella proposta menù e nelle coreografie. Ma non con Rusconi catering. E per questo abbiamo deciso di creare delle vere e proprie "Collezioni" che rappresentassero a pieno il mood che cerchi per il tuo matrimonio, non solo per la scelta del Food & Beverage più adatti, ma anche per gli allestimenti dei buffet, la mise en place e tutti i più piccoli dettagli per esprimere al meglio il tuo stile.

IL WEDDING TEAM

Terzo elemento chiave per il tuo matrimonio è avere al tuo servizio un team di professionisti specializzati nel wedding. Dalla fase di progettazione sino al giorno del ricevimento potrai contare su un team eccellente: dalla banqueting planner che sarà al tuo fianco nel progettare e poi coordinare il giorno del tuo matrimonio, agli chef che sapranno deliziare i tuoi ospiti, sino ai camerieri che si occuperanno di coccolarli.

AMORE

Ecco l'ultimo e fondamentale principio che ci contraddistingue: la passione per questo lavoro, il vedere dopo mesi di progettazione il tuo sorriso mentre ti accorgi durante il ricevimento che i tuoi ospiti sono entusiasti e che quello che avevi sognato è diventato realtà.



MICHELIN



COLLEZIONE ELEGANCE

**«L'eleganza è la sola bellezza che non finisce mai»
Audrey Hepburn**

Il matrimonio è di per sé l'evento simbolo della raffinatezza e del bon ton, un giorno unico dove raccogliere parenti e amici per festeggiare insieme un momento che lascerà un ricordo indelebile.

Avete trovato una location elegante e volete che anche il ricevimento sia perfettamente in linea con questo stile?

Per trasmettere queste sensazioni è fondamentale fare molta attenzione alla scelta delle isole, delle portate a tavola, nonché al servizio e ai materiali, per far sì che rispecchino a pieno l'eleganza della dimora che avete scelto per il vostro grande giorno.

Un approfondito studio ci ha condotto a realizzare la Collezione Elegance, in cui il nostro Executive Chef ha selezionato materie prime di pregio e degli show-cooking raffinati per lasciare a voi e ai vostri ospiti emozioni di gusto.

La nostra Wedding designer ha ricercato i giusti materiali, tra cristallerie e fini porcellane, per regalare a buffet e tavoli effetti scenografici di estrema eleganza.

Tutto affinché l'atmosfera che avete sempre sognato possa essere percepita in ogni dettaglio del vostro grande giorno.

L'Aperitivo







BUVETTE DELL'APERITIVO

Bollicina Brut Millesimato

Americano in tumbler sfaccettato

Spritz Aperol cocktail

Cocktail analcolico

Acqua naturale e gasata

LA SELEZIONE DEL SALUMIERE

I MIGLIORI SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA

Crudo di S. Daniele

Salame di conta senese

Mortadella slow food

Coppa piancentina

Accompagnati da focaccia alla ligure
e sottoli e giardinieri artigianali

IL GUSTO FRESCO BATTUTO AL COLTELLO

Filetto di Fassona Piemontese
con i suoi condimenti:

Tuorlo d'uovo
Senape di Dijone
Cipolla di Tropea
Cetriolini
Acciughe del Cantabrico
Sale Maldon
Prezzemolo
Citronette

IL CASARO

FORMAGGIO: DAL FATTO AL
MOMENTO A QUELLO CHE HA
ASPETTATO QUALCHE ANNO

I FRESCHI

Nodini filati

Piccole burratine

Ricottine al miele d'acacia

Le scamorze di Agerola

GLI STAGIONATI

Parmigiano di vacca rossa 24 mesi

Pecorino toscano affinato nel fieno

PER ESALTARE

Miele di melata

Composta di mele e sedano

Marmellata peperone e cipollotto





LE CRUDITÀ DI MARE

PICCOLE RICETTE PER
UN'ESPLOSIONE DI SAPORI

Tartare di salmone
gin tonic e lime

Carpaccio di Baccalà,
Parmigiano Reggiano grattugiato
di passion fruit

Tartare di Morone
infuso di fico e olio EVO

Le ostriche Fine de Claire

PANI, OLI E SALI

OGNI OLIO RACCHIUDE
UNA STORIA E LI ABBIAMO
SELEZIONATI PER TE

FARINE

Focaccia croccante

Pane di lievito madre

Pane alle olive

Pane carasau

OLI

Olio colline della Lunigiana.

Olio Oro verde Frantoio Moro

Olio Oro giallo Frantoio Moro

SALI

Sale di Cervia

Sale dell'Himalaya

Cristalli di sale Maldon

ESSENZE DELL'ORTO

LEGGEREZZA E GUSTO
CHE ARRIVANO FRESCHI
DAI MIGLIORI ORTI

Flan di zucchine e i suoi fiori
con crema di St. Marcellin

Parmigiana di melanzane
in caponata secondo Filippo

Le crudità di verdure di stagione

Timballi di patate, barbabietola
con vinaigrette all'aceto di Brunello

ECCELLENZE DEL MARE

IL MUST DELL'APERITIVO:
L'ISOLA DEL PESCE

Il gambero in salsa rosa 4.0

Insalatina di fragolini di mare
e datterino confit

Zuppetta di fragole
succo di pomodoro, pepe di timut
e tartare di gambero

Alici in carpione leggero

I CROCCANTI

Verdure in tempura
con maionese al timo limonato con
azoto liquido



*Servito
a tavola*







A tavola:

panini di grano duro

Vini:

Bianco e Rosso
selezione della nostra cantina

ENTRÉE

Crudo di gambero viola
di S. Margherita, fragola, pomodoro
datterino, olio evo e pepe di Sichuan

Carpaccio di capasanta, stracchino,
tartufo, olio EVO e bergamotto

Pizza di gambero rosso San Marzano,
bufala e basilico greco

Il gamberone in salsa viola 4.0

La tartare di Morone, clorofilla
di prezzemolo
e infuso di foglia di fico

Gelato spumoso al Parmigiano,
cipolla caramellata
al passito di Pantelleria

Vitello non tonnato...
crema di burrata di bufala,
terra di oliva taggiasca

Mottarello di verdure di stagione
in gazpacho e fiori eduli

Tarta tatin di cavolfiore,
caramello salato
e salsa al Grana Padano

Magnum di foie-gras d'anatra,
copertura di nocciola del Piemonte
e cuore balsamico

LE PASTE ED IL RISO

I Fusilli di Mancini

Fusilli lunghi con pesto di verdure verdi e agrumi di Sicilia

I Fragolini

Fusilli lunghi di grano turanico, fragolino di mare, aglio, olio e peperoncino

Il Pacchero

Paccheri di Mancini, totano spillo, lupini di mare, Parmigiano Reggiano di bruna alpina al sentore di limoni di Amalfi

La nostra pasta al pomodoro

I paccheri di Pietro Massi, pomodoro e odori dell'orto in Agosto

La Puglia

Omaggio alla Puglia, broccoli, burrata, mantecati al pompelmo e briciole di taralli alla cipolla

Patate e Cozze

La calamarata patate e cozze: chips croccanti di patata, burro bianco e sensazioni di tartufo bianco

La Bourgogne

Paul bocuse, calamarata, morilles, vin jaune, crema acida e pollastra di Bresse

Sicilia

Raviolo polpo e patate, burro all'arancia rossa, crema di prezzemolo e aglio nero

Cheesecake

Il risotto mantecato con coulisse di frutti di bosco salati, crumble di Digestive

Google earth

Risotto mantecato ai sapori di sottobosco, polvere di tè verde, cipolla bruciata, polvere di olive e Grana Padano

La caramella Golia

Risotto allo zafferano, brodo di camomilla con cremoso di liquirizia

Morone

Mantecato di Carnaroli, acqua di mare, carpaccio di Morone, pioggia ghiacciata di parmigiano al passion fruit

Mandarino

Il carnaroli mantecato all'olio di pino mugo, gel di mandarino tardivo di Ciaculli, gambero viola di Santa Margherita

Il Gambero rosso

Riso arborio mantecato alla ricotta di bufala, tartare di gambero rosso, tartufo nero pregiato e salsa di alici piccanti

Black

Vialone nano cotto nell'acqua d'ostrica, seppia nera, pompelmo rosa e burrata d'Andria

Sua Maestà il Panettone

risotto al .. Pan de Toni ..



LE NOSTRE CARNI

Donout

Gli ingredienti della lasagna rivisitati nella "ciambella americana" per un secondo piatto sorprendente!

Il Controfiletto

Controfiletto di Black Angus cotto a bassa temperatura, salsa all'Amarone e letto di foglie verdi all'agro

Il Tegolino

Il tegolino in versione carnivora: pancia di maialino di patanegra, la sua salsa, cipolla fermentata e Grana Padano

La crêpes

Filetto di manzo piemontese, camicia di crêpes, salsa al tartufo e demi-glacé

L'Anatra

Petto d'anatra, crema di topinambur, salsa all'arancia e granella di pan di stelle

La Faraona

Suprema di faraona di Morozzo, spugnole, yougurt, Riesling tardivo alsaziano

I NOSTRI PESCI

Arte

La triglia di scoglio con le sue salse come in un quadro di Klimt

Il Salmone

Il magnum di Salmone, nocciole del Piemonte e zeste di lime

Il Branzino

Il trancio di Branzino di lenza, zuppetta di succo di pomodoro, latte di mandorla al gratin riminese

Il Cucciolone MB:

mantecato di Baccalà all'olio leccino su misticanza di erbe spontanee

L'Orata

L'Orata, burro all'acciuga, belghe brasate e bergamotto calabro

La Rana Pescatrice

Rana pescatrice su pane carasau, lattuga, polvere di pomodoro e maionese all'acciuga

MENU À LA CARTE

Non sai scegliere
tra carne e pesce?

Lascia la scelta ai tuoi ospiti
direttamente il giorno
del matrimonio.

Rivolgiti alla tua
Banqueting Planner
per saperne di più su questa
innovativa possibilità.





IL MENÙ VEGANO

Fusilloni alle zucchine
e pesto alla menta

Risotto con crumble di Digestive,
coulisse salato ai frutti di bosco

Tortino di tofu e porri con
besciamella vegan e salsa di alga

IL MENÙ BIMBI

IL MENÙ VEGETARIANO

La nostra pasta al pomodoro:
i paccheri di Pietro Massi, pomodoro
e odori dell'orto in agosto

Risotto milanese al salto
e germogli di montagna

Tortino di ricotta, zafferano
e salsa ai porri

Pasta corta al pomodoro
Cotoletta alla milanese
con patate al forno

A woman in a white, long-sleeved, floor-length dress stands on the right side of a cobblestone path at night. She has her right arm raised, looking up at a display of fireworks. The fireworks are exploding in two large, bright, starburst patterns on either side of the path. In the center of the path, there is a traditional street lamp with two glowing lanterns. The background is dark, with some faint lights visible in the sky.

*Il Gran
Finale*







WEDDING CAKE

Il taglio della torta è un momento indimenticabile.

Scegli la wedding cake che fa per te e richiedi un consiglio alla tua Banqueting Planner per renderla unica nel gusto e nella presentazione.

BUVETTE DEL GRAN FINALE

Brut Millesimato

Vino Moscato

Caffè espresso

Selezione di amari e distillati

GRAN BUFFET IMPERIALE DEI DOLCI

UN GRANDE TAVOLO IMPERIALE
RICCO DI ALZATE E CRISTALLI,
PER SODDISFARE I PALATI
PIÙ GOLOSI.

Tiramisù classico

Morbido al cioccolato
con coulis di frutti rossi

Tortino all'arancia e
mousse di fragole

Mousse allo yuzu e avocado

Limone di sorrento geleè

Cannoncini di sfoglia
con crema pasticceria

PICCOLA PASTICCERIA MIGNON

FRUTTA FRESCA
AL BOCCONE



