



*Rusconi*  
CATERING

The *Garden*  
Collection

WEDDING MENU



The *Garden*  
Collection



# *Indice*

## *Introduzione*

La nostra mission: un matrimonio da ricordare!	06
I nostri 4 principi per un matrimonio unico!	08
Collezione Garden	10

## *L' Aperitivo*

Buvette dell'aperitivo	14
Isole buffet	16

## *Servito a tavola*

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

## *Il gran finale*

Wedding Cake	32
Buvette del gran finale	34
Buffet 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 Garden*

---

Per il vostro matrimonio avete scelto uno stile "Rustic chic", ispirato alla natura e all'informalità... Immagina una splendida cascina o una villa provenzale capace di trasmettere, fin dall'arrivo, ad ogni ospite una sensazione di relax e convivialità.

Non solo gli allestimenti floreali, ma anche il ricevimento dovrà essere in piena armonia con quel contesto. È per questo motivo che abbiamo deciso di realizzare delle proposte che possano immergersi a pieno nell'atmosfera in cui vengono servite.

La collezione Garden è stata studiata dal nostro Executive Chef e dalla nostra Wedding designer per rispecchiare queste sensazioni, dalle isole alle portate in tavola, dai materiali alle coreografie dei buffet, dalle proposte di mise en place alla divisa dello staff.

Tutto questo per fare in modo che i vostri ospiti abbiano la sensazione che nulla sia lasciato al caso e che possano assaporare il vostro stile in ogni singolo dettaglio.





# *L'Aperitivo*







*L'Aperitivo*

BUVETTE DELL'APERITIVO



# *Buvette dell'aperitivo*

---

Brut Millesimato

Spritz

Mojito

Cocktail analcolico

Acqua minerale naturale e gassata









## *Il Casaro*

---

### **I FRESCHI**

Piccole burratine

Ricottine al miele d'acacia

Caprini ai fiori disidratati

### **GLI STAGIONATI**

Parmigiano di vacca rossa 24 mesi

Pecorino toscano affinato nel fieno

### **PER ESALTARE**

Miele di melata

Composta di mele e sedano

Marmellata di mandarino  
e cipollotto

## *Il Salumiere*

*DOP, Slow food,  
Eccellenza assicurata*

---

Crudo di Parma selezione 24 mesi

Mortadella Slow Food

Salame di Mora Romagnola DOP

Pancetta di Langhirano DOP

Accompagnati  
dalla nostra selezione di:

Sottoli e giardinieri artigianali



## I Croccanti

*Fantastici frittini cucinati  
al momento davanti ai tuoi ospiti*

---

## Showcooking

Fiori di zucca

Melanzane

Zucchine

Gnocco fritto

Anelli di cipolla



## Street Food e Grill

*Per un ricevimento dal mood  
divertente e informale*

---

**BBQ RIBS  
BURGER JOINT  
TEXAS HOT GUTS**

...Non possiamo svelarti  
la ricetta segreta



## La Dispensa

*Pani. Frivolezze. Sorrisi*

---

Pane di campagna

Pane ai cereali

Focaccia ai cristalli di sale  
e rosmarino

Grissini stirati









## *Eccellenze del mare*

---

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



*Servito  
a tavola*







**A tavola:**

panini di grano duro

**Vini:**

Bianco e Rosso  
selezione della nostra cantina



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-glace

### **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, crumble di digestive e  
coulisse salato ai frutti

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

*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

*Il menù  
bimbi*

Pasta corta al pomodoro e basilico  
Cotoletta alla milanese  
con patate al forno



# *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*

Ca'Ernesto - Brut Millesimato

Vino Moscato

Caffè

Selezione di amari e distillati



## *Il Pasticciere*

*Si arriva al dessert sempre sazi,  
ma c'è sempre spazio per queste golosità*

### **DA GUSTARE**

Cannoli farciti con ricotta.

Tiramisù al croccante.

Cheesecake ai frutti di bosco.

Mousse al mango  
e lamelle di mandorla siciliana.

Bocconcino di brownie  
e salsa al lampone

Biancomangiare  
alla siciliana







 Via Cadore, 12 - 20822 Seveso | MB  +39 0362 127 1000

 [info@rusconicatering.it](mailto:info@rusconicatering.it)  [www.rusconicatering.it](http://www.rusconicatering.it)