

Hotel El Faro

★★★★★

Mare di Sardegna - Pausa di Classe

Le Bombarde - n° 1

Aperitivo

Brut di Torbato - Analcolici
Pocktail analcolico alla frutta
Succhi di pompelmo e d'arancia
Salatini caldi - Ganapè - Olive

Menù

Insalata di code di gamberi e astice
con songino, pomodori, olive e
capperi

Mezze penne con la bottarga di tonno
Sformatino di trofie al pesto con patate e fagiolini

Pesce spada in tegame con fiori di zucca e arselle.
cuori di lattughe brasati

Sorbetto al lime

Pontrofiletto di manzo in crosta.
patate alle erbe "Maccaire"

Macedonia di frutta con gelato.
Torta Nuziale*

Bevande: Pala Silente - Araja
Brut di Torbato - Acqua minerale

Capo Galera - n° 2

Aperitivo

Brut di Torbato - Analcolici
Pocktail analcolico alla frutta
Succhi di pompelmo e d'arancia
Salatini caldi - Ganapè - Olive

Menù

** Prosciutto San Daniele e melone
** Sashimi nostrano

** Insalata di mare all'olio e limone

** Insalatina di polpo di scoglio con patate

** Salsiccia, guanciale e pecorino sardi

Stringoli con frutti di mare e zucchine allo zafferano
Timballo di zite al ragout di verdure

Dentice alla Vernaccia
Vitello in crosta di pane.

patate alle erbe "Maccaire"
Verdure grigliate

Trionfo di frutta di stagione
Bigné alla crema di caffè e al cioccolato
Torta Nuziale*

** Servizio a buffet tradizionale

Bevande: Torbato Secco - Cannonau
Brut di Torbato - Acqua minerale

> *La torta Nuziale e gli addobbi floreali verranno portati dagli sposi;

> **Modalità di pagamento:** verrà versato, tramite assegno, tramite bonifico o tramite contanti, il 50% al momento della conferma parziale del numero dei partecipanti; al momento della conferma definitiva del numero, verrà versato il 40%; il saldo dovrà essere versato il giorno stesso del matrimonio;

> La Direzione sarà lieta di offrire agli sposi la prima notte di nozze in albergo;

> **Contenziosi:** per qualsiasi controversia legale, il Foro competente sarà quello di Sassari.

Hotel El Faro

★★★★★

Mare di Sardegna - Pausa di Classe

Punta Giglio - n° 3

Aperitivo

Brut di Torbato - Analcolici
Pocktail analcolico alla frutta
Succhi di pompelmo e d'arancia
Tempura di pesce e verdura

Menù

Insalatina di crostacei e molluschi con misticanza
* * *

Maccheroncini al guazzetto di pescatrice e peperoni
Gelosia alla fonduta di Dolce sardo con crema di melanzane e noci
* * *

Filetti di branzino con la capomatina

Sorbetto al limone
Controfiletto di vitello glassato con funghi e carciofi
* * *

Frutta fresca di stagione
*Torta Nuziale**

Bevande : Acqua minerale
La Cala e Terre Rare Bella & Mosca

Il Maestrale - n° 4

Aperitivo

Brut di Torbato - Analcolici
Pocktail analcolico alla frutta
Succhi di pompelmo e d'arancia
Tempura di pesce e verdura
Fantasia di tartine

Menù

Sashimi nostrano
* * *

Stringoli con frutti di mare e zucchine allo zafferano
Sformatino di carasau con crema di ortaggi, ricotta mustia e pecorino
* * *

Gamberoni alla griglia

Sorbetto di frutta
Maialetto sardo da latte arrostito al forno
Piccolo pinzimonio
* * *

Pasticceria mignon
Macedonia di frutta
*Torta Nuziale**

Bevande : Acqua minerale
La Cala e Terre Rare Bella & Mosca

- > *La torta Nuziale e gli addobbi floreali verranno portati dagli sposi;
- > **Modalità di pagamento:** verrà versato, tramite assegno, tramite bonifico o tramite contanti, il 50% al momento della conferma parziale del numero dei partecipanti; al momento della conferma definitiva del numero, verrà versato il 40%; il saldo dovrà essere versato il giorno stesso del matrimonio;
- > La Direzione sarà lieta di offrire agli sposi la prima notte di nozze in albergo;
- > **Contenziosi:** per qualsiasi controversia legale, il Foro competente sarà quello di Sassari.

Hotel El Faro

★ ★ ★ ★ ★

Mare di Sardegna - Pausa di Classe

Vento di libeccio - n° 5

Aperitivo

Brût di Torbato - Analcolici
Cocktail analcolico alla frutta
Succhi di pompelmo e d'arancia
Tempura di pesce e verdura
Fantasia di tartine
Salsiccia, pecorino e ricotta fresca

Menù

Antipasto rustico di mare

* * *

Maccheroni al ferretto con frutti di mare e ortaggi "Baia delle Nife"
Prespelle di ricotta, funghi e carciofi alla crema di pecorino e menta

* * *

Insalata di aragosta alla Catalana

Sorbetto al lime

Sella di vitello glassata al vermentino di Alghero

Verdure di stagione al vapore

* * *

Macedonia di frutta con gelato

*Torta Nuziale**

Tramontana - n° 6

Aperitivo

Brût di Torbato - Analcolici
Cocktail analcolico alla frutta
Succhi di pompelmo e d'arancia

Menù

***Sashimi nostrano*

***Pescatrice all'algherese*

***Salmon e verdure al vapore*

***Insalata di mare all'olio e limone*

***Burrida di palombo e cozze con cipolle e pomodoro*

***Salsiccia, guanciale e pecorino sardi con olive nere*

* * *

Maccheroni al ferretto con frutti di mare e ortaggi "Baia delle Nife"

Sformatino di carasau con crema di ortaggi,

ricotta mustia e pecorino

* * *

Insalata di aragosta alla Catalana
Spigola del Golfo alla Vernaccia e olive nere

Sorbetto al limone

Maialetto sardo da latte arrostito al forno

crudità dell'orto - patate alla Fornarina
filetti di melanzane, peperoni e zucchine arrosto

* * *

Trionfo di frutta di stagione

Pasticceria mignon assortita

*Torta Nuziale**

*** Servizio a buffet tradizionale*

Bevande: Acqua minerale
Pala Silente - Araxa - Fontine di Santadi

Bevande: Acqua minerale
La Pala e Terre Rare Sella & Mosca

- > *La torta Nuziale e gli addobbi floreali verranno portati dagli sposi;
- > **Modalità di pagamento:** verrà versato, tramite assegno, tramite bonifico o tramite contanti, il 50% al momento della conferma parziale del numero dei partecipanti; al momento della conferma definitiva del numero, verrà versato il 40%; il saldo dovrà essere versato il giorno stesso del matrimonio;
- > La Direzione sarà lieta di offrire agli sposi la prima notte di nozze in albergo;
- > **Contenziosi:** per qualsiasi controversia legale, il Foro competente sarà quello di Sassari.