

## Gli angoli gourmet

Tra le nostre innumerevoli proposte, siamo lieti di presentare i nostri fiori all'occhiello, per una cerimonia realmente di tendenza!

Il **Birra Corner** è un trend che attira e conquista, soprattutto se parliamo di birra artigianale. Forniamo una selezione di birre artigianali, di etichetta, chiare o ambrate per un'ambientazione insolita ma di qualità e certamente apprezzata: regala agli ospiti una bottiglia di birra decorata e personalizzata al posto dei classici confetti!

**Angolo del sushi** ovvero postazione raffinata per tutte le varianti del sushi che vorrete scegliere, in finger food o con le tradizionali bacchette.

**Show cooking**, cioè un piatto espresso cucinato a vista. *Trend* del momento nei matrimoni, spettacolarizza quello che normalmente avviene nelle cucine: la preparazione delle pietanze, ma dal vivo.

### **Carretto dei gelati, dello zucchero filato e Angolo dei sorbetti**

Chi non ha ricordi piacevoli, magari dell'infanzia o dai racconti delle immagini vintage, pensando al classico carretto dei gelati o dello zucchero filato? Un'idea fresca per allietare gli ospiti a fine pasto con una golosità dolce o magari... salata!

**Gourmet Pop Corner** si traduce in una selezione di pop corn di vari gusti, dolci e salati come cioccolato fondente, *baçon*, pizza, caramello o mojito. E puoi personalizzare le bustine con il logo della cerimonia: hai già provato il nostro servizio per un *wedding brand* che non si dimentica?

**Coffee Corner**® è il nuovo ed esclusivo angolo dedicato agli appassionati del caffè! Un'esperienza sensoriale che non passa per la degustazione del prodotto ma attraverso la conoscenza delle informazioni che portano alla bevanda che tutti amiamo, con omaggi per gli ospiti di miscele pregiate in confezioni *brandizzate* con il logo della cerimonia e del brand *Coffee Corner*®. E con la regia di un vero e certificato Maestro del caffè!

**Wedding Barbecue** è solo per veri intenditori di matrimoni *open air*! Apparentemente rustico e informale ma in realtà di classe, questo è il vero mood che caratterizza l'angolo BBQ con grigliate a vista e piatti preparati sotto gli occhi attenti degli ospiti. La porzione comprende i migliori tagli di manzo, salsiccia, arrosticino, pollo accompagnati da verdure e selezioni di salse e rub.