



PROPOSTE MENU WEDDING 2019/2020

MATRIMONI CIVILI UFFICIALI



Tenimento Al Castello via San Giuseppe 15 28064 Sillavengo (Novara) tel. 0321/824221
Info : prenotazioni@alcastello.it



PROPOSTE WEDDING 2019

Immerso nel verde di uno spazio rimasto al di fuori del tempo,
nella villa padronale del XVII secolo, modificata e restaurata nel corso degli anni,
storia e tradizione rivivono i fasti del loro antico splendore.

La Villa, originariamente conosciuta come "Villa Caccia", presenta al suo interno alcune parti risalenti
addirittura al XIV secolo ed è cresciuta nel tempo fino a raggiungere,
a cavallo tra il XIV e il XX secolo, il massimo del suo splendore grazie alla laboriosità della storica
famiglia Caccia.

Della sua tradizione secolare, la struttura conserva la fantastica facciata scenografica di un
castello e i saloni adornati da decorazioni pittoriche parzialmente restaurate,
per ridare smalto alla loro bellezza.

In uno scenario da favola, tra i nostri storici saloni e l'incantevole giardino, per una giornata
unica e indimenticabile, mettiamo a disposizione due sale,
a seconda delle diverse esigenze, ma comunque in esclusiva per la giornata;

**la sala delle "Colonne", originariamente stalla del Castello, si distingue
per le importanti colonne in serizzo ed ha una capienza fino a 170 persone;
all'esterno un ampio porticato coperto che può ospitare fino a 350 persone.**

**La sala del "Camino", oggi denominata "Q33", caratterizzata dal grande camino in pietra
arenaria e dagli affreschi tutti originali, recentemente ristrutturata in stile vintage chic,
ha una capienza fino a 80 persone.**

Offriamo la gradevolezza di un ambiente unico, l'esperienza ventennale nell'organizzazione di
eventi, un servizio attento ma informale, il gusto
di una cucina sana e appetitosa ma allo stesso tempo moderna e dinamica,
tutta la magia e la raffinatezza del "Tenimento al Castello"
per festeggiare il vostro giorno più bello.



MENU' 90 € P.P

BUFFET APERITIVO

VERDURE IN PASTELLA
GAMBERO FRITTO CON SALSA SPICY
PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO CON GNOCCO FRITTO
SPIEDINO DI POMODORO E MOZZARELLA
CARPACCIO DI SALMONE MARINATO CON SALSA DOLCE FORTE

BUFFET ISOLE

ANGOLO DEL NORCINO (COPPA, FELINO, MORTADELLA)
ANGOLO DEL CASARO (TOMA, GORGONZOLA DOLCE E PICCANTE, MOZZARELLA)
ANGOLO DEI PANI (FOCACCIA, PANE INEGRALE, PANE BIANCO, BRIOCHE SALATE
E FARCITE, GRISSINI, PANE CARASAO, PIZZA)

PRIMI

2 PRIMI A SCELTA TRA UN RISOTTO ED UNA PASTA RIPIENA O DI GRANO DURO

SECONDO

1 SECONDO A SCELTA TRA CARNE O PESCE

TORTA NUZIALE

VEDI ELENCO DESCRIZIONE ALLEGATO

INCLUSO DI ACQUA, CAFFE' E DIGESTIVI

VINI: PROSECCO APERITIVO, BIANCO - ROSSO, MOSCATO



MENU' 100 € P.P

BUFFET APERITIVO

VERDURE IN PASTELLA
GAMBERO FRITTO CON SALSA SPICY
PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO CON GNOCCO FRITTO
SPIEDINO DI POMODORO E MOZZARELLA
CARPACCIO DI SALMONE MARINATO CON SALSA DOLCE FORTE

BUFFET ISOLE

ANGOLO DEL NORCINO (COPPA, FELINO, MORTADELLA)
ANGOLO DEL CASARO (TOMA, GORGONZOLA DOLCE E PICCANTE, MOZZARELLA)
ANGOLO DEI PANI (FOCACCIA, PANE INEGRALE, PANE BIANCO, BRIOCHE SALATE
E FARCITE, GRISSINI, PANE CARASAO, PIZZA)
ANGOLO DEL VERDURAIO (QUICHE DI VERDURA, PINZIMONIO, CREMA VEGETARIANA,
POMODORO CONDITO CON BRUSCHETTE)

PRIMI

2 PRIMI A SCELTA TRA UN RISOTTO ED UNA PASTA RIPIENA O DI GRANO DURO

SECONDO

1 SECONDO A SCELTA TRA CARNE O PESCE

BUFFET DI DOLCI (FINGER FOOD)

MOUSSE DI CIOCCOLATO, TIRAMISÙ, CREMA AGRUMI, ASPIC FRUTTI DI BOSCO, PANNA
COTTA, FONTANA DI CIOCCOLATO CON FRUTTA

TORTA NUZIALE

VEDI ELENCO DESCRIZIONE ALLEGATO

INCLUSO DI ACQUA, CAFFÈ E DIGESTIVI

VINI: PROSECCO APERITIVO, BIANCO - ROSSO, MOSCATO



MENU' 120 € P.P

BUFFET APERITIVO

GAMBERO FRITTO CON SALSA SPICY
PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO CON GNOCCO FRITTO
SPIEDINO DI POMODORO E MOZZARELLA
CARPACCIO DI SALMONE MARINATO CON SALSA DOLCE FORTE

BUFFET ISOLE

ANGOLO DEL NORCINO (COPPA, FELINO, MORTADELLA)
ANGOLO DEL CASARO (TOMA, GORGONZOLA DOLCE E PICCANTE, MOZZARELLA)
ANGOLO DEI PANI (FOCACCIA, PANE INEGRALE, PANE BIANCO, BRIOCHE SALATE E FARCITE,
GRISSINI, PANE CARASAO, PIZZA)
ANGOLO DEL VERDURAIO (QUICHE DI VERDURA, PINZIMONIO, CREMA VEGETARIANA, POMODORO CONDITO CON
BRUSCHETTE)
ANGOLO DEL PESCATORE (INSALATA DI POLPO PATATE E FAGIOLINI, FRITTINO DI PESCE E VERDURE, SPIEDINO DI
GAMBERI E ZUCCHINE)
ANGOLO DEI FRITTI (CONI DI GAMBERETTI, VERDURE IN PASTELLA, MONDEGHILI
ARANCINI, GAMBERI)

PRIMI

2 PRIMI A SCELTA TRA UN RISOTTO ED UNA PASTA RIPIENA O DI GRANO DURO

SECONDO

1 SECONDO A SCELTA TRA CARNE O PESCE

BUFFET DI DOLCI (FINGER FOOD)

MOUSSE DI CIOCCOLATO, TIRAMISÙ, CREMA AGRUMI, ASPIC FRUTTI DI BOSCO, PANNA COTTA,
FONTANA DI CIOCCOLATO CON FRUTTA, MIGNON MISTI

TORTA NUZIALE

VEDI ELENCO DESCRIZIONE ALLEGATO

INCLUSO DI ACQUA, CAFFÈ E DIGESTIVI

VINI: PROSECCO APERITIVO, BIANCO - ROSSO, MOSCATO



MENU' 140 € P.P

BUFFET APERITIVO

GAMBERO FRITTO CON SALSA SPICY
PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO CON GNOCCO FRITTO
SPIEDINO DI POMODORO E MOZZARELLA
CARPACCIO DI SALMONE MARINATO CON SALSA DOLCE FORTE

BUFFET ISOLE

ANGOLO DEL NORCINO (COPPA, FELINO, MORTADELLA)
ANGOLO DEL CASARO (TOMA, GORGONZOLA DOLCE E PICCANTE, MOZZARELLA)
ANGOLO DEI PANI (FOCACCIA, PANE INEGRALE, PANE BIANCO, BRIOCHE SALATE E FARCITE, GRISSINI, PANE CARASAO, PIZZA)
ANGOLO DEL VERDURAIO (QUICHE DI VERDURA, PINZIMONIO, CREMA VEGETARIANA, POMODORO CONDITO CON BRUSCHETTE)
ANGOLO DEL PESCATORE (INSALATA DI POLPO PATATE E FAGIOLINI, FRITTINO DI PESCE E VERDURE, SPIEDINO DI GAMBERI E ZUCCHINE)
ANGOLO DEI FRITTI (CONI DI GAMBERETTI, VERDURE IN PASTELLA, MONDEGHILI ARANCINI, GAMBERI)
ANGOLO GRIGLIA (SALSICCIA, COSTINE, MANZO, POLLO, AGNELLO)

PRIMI

2 PRIMI A SCELTA TRA UN RISOTTO ED UNA PASTA RIPIENA O DI GRANO DURO

SECONDO

1 SECONDO A SCELTA TRA CARNE O PESCE

BUFFET DI DOLCI (FINGER FOOD)

MOUSSE DI CIOCCOLATO, TIRAMISÙ, CREMA AGRUMI, ASPIC FRUTTI DI BOSCO, PANNA COTTA, FONTANA DI CIOCCOLATO CON FRUTTA, MIGNON MISTI

TORTA NUZIALE

VEDI ELENCO DESCRIZIONE ALLEGATO

INCLUSO DI ACQUA, CAFFÈ E DIGESTIVI E SPRITZ

VINI: PROSECCO APERITIVO, BIANCO - ROSSO, MOSCATO



CONDIZIONI

1. L'affitto della sala è concessa in esclusiva per la giornata dell'evento nei seguenti orari:
 - per i matrimoni del pranzo dalle ore 12.00 alle 21.00
 - per i matrimoni della sera dalle ore 16.00 alle ore 00.30

Eventuali proroghe oltre gli orari previsti dovrà essere concordato con la direzione

Eventuale esclusiva di tutta la struttura Euro 2.000,00 con 12 camere a disposizione per un totale posti letto per 34 persone
2. La conferma del numero degli invitati definitivo ci dovrà pervenire 7 giorni prima della data prevista dell'evento, il numero che verrà comunicato sarà il numero che determinerà il **conteggio finale**.
3. Pagamenti :
 - 1° Caparra confirmatoria di € 1.000 per fissare la data + € 500,00 in caso di esclusiva del Castello
 - 2° Caparra confirmatoria di € 1.000
 - 70% dell'importo totale da versare alla conferma del numero degli invitati, 7 giorni prima dell'evento con bancomat/carta di debito, carta di credito o bonifico
 - Saldo in hotel con bancomat/carta di debito, carta di credito

(A causa delle limitazione imposte dalla normativa fiscale, non sarà possibile accettare somme in denaro superiori a €2.999,99)
4. Penali di cancellazione :
 - entro 6 mesi dalla data del matrimonio penale del 20% dell'importo totale dell'evento sul numero prenotato
 - entro 4 mesi dalla data del matrimonio penale del 40% dell'importo totale dell'evento sul numero prenotato
 - entro 2 mesi dalla data del matrimonio penale del 60% dell'importo totale dell'evento sul numero prenotato
 - entro 1 mese dalla data del matrimonio penale del 100% dell'importo totale dell'evento sul numero prenotato
5. Sconto del 5% per i matrimoni che si svolgono durante la settimana dal lunedì al giovedì esclusi festivi e prefestivi ed anche nei mesi di Novembre, Gennaio, Febbraio, marzo anche nei festivi e prefestivi



6. Durante la settimana il numero degli invitati potrà essere inferiore ai 100 mentre per il sabato e la domenica il numero minimo di invitati è di 100 per le persone in meno verrà calcolato un costo di € 25 a persona.
7. Menu bambini da 0 a 3 anni gratis. Bambini da 3 ad 8 anni € 40 (con menu bambini)
Staff € 60 con menu sposi)
La musica è consentita fino alle 00.30 per i matrimoni serali mentre per i matrimoni del mattino fino alle ore 21.00 .La musica viene diffusa solo all'interno (TASSATIVO).
Durante l'aperitivo è consentito fare musica di sottofondo all'esterno fino alle ore 20.00
8. Obbligatorio il pagamento della Siae (Novara)
9. E' vietato dal comune l'utilizzo di lanterne volanti e fuochi d'artificio artigianali (è possibile utilizzare fuochi d'artificio rivolgendosi a ditte specializzate).
10. Compreso nei prezzi dei vari menu: vini, acqua, caffè, digestivi, centrotavola con rose recise o candelabri, sedie vestite con fiocchi, pernottamento con prima colazione, prova menu per gli sposi, IVA, tableau mariage, cavalieri sui tavoli stampa dei menu.
11. **Extra allestimenti :**
 - allestimento per il matrimonio civile delle sedie, tavolo con vaso fiori recisi per solo tavolo e passatoia € 100
 - **Extra bar:**
 - Boule drink alcolico € 120.00 (35 Porzioni) Coca-rum / Gin-Tonic / Vodka-Lemon et
 - Spritz € 4,00 al consumo
 - Fusto Birra (20 litri) € 200,00
 - Open bar vedi listino a parte
 - **EXTRA FOOD**
Extra buffet Isole
 - ANGOLO DEI FRITTI (Coni di gamberetti, verdure in pastella, mondegghili, arancini, gamberi) Suppl .€ 5,00 pp
 - ANGOLO GRIGLIA (Salsiccia, costine, manzo, pollo, agnello) Suppl. € 10,00 pp
 - BUFFET DI DOLCI Finger Food (Mousse di cioccolato, tiramisù, crema agrumi, aspic frutti di bosco, panna cotta, fontana di cioccolato con frutta, mignon misti) Suppl. € 8,00 pp

RIALMA S.R.L.
TENIMENTO AL CASTELLO
SILLAVENGO(NO)
IBAN IT63R0308748420CC0400058638 cod SDI M5UXCR1

Per presa visione ed accettazione dei punti seguenti:

SILLAVENGO

FIRMA