



PROPOSTE MENU' WEDDING

2017/8

1996/2017

21 ANNI DI EVENTI

MATRIMONI CIVILI UFFICIALI



## PROPOSTE WEDDING 2018

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 PRSONE.

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 FESTECCIARE IL VOSTRO GIORNO PIÙ BELLO.



## MENU' 90 EURO P.P.

### BUFFET APERITIVO

- VERDURE IN TEMPURA
- OLIVE VERDI DI GAETA
- TAMBURELLO DI MELONE CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
  - CAMBERO FRITTO CON Salsa SPICY
- INSALATINA DI FARRO CON POMODORI SECCHI, OLIVE TAGGIASCHE E VERDURE CROCCANTI
  - CAPRESE "DA BERE"
  - SALMONE E PERA ALLA SENAPE

### BUFFET ISOLE

- ANGOLO DEL NORCINO
- ANGOLO DEL CASARO
- ANGOLO DEL VERDURAIO (COTTE E CRUDE: PINZIMONIO DI VEGETALI, GIRILL DI ORTAGGI, MISTICANZE CON VERDURE CROCCANTI, INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA ROSSA,)
- ANGOLO DEI PANI E PANI DA TAGLIO (FOCACCE FARCITE, MINI SANDWICHES, BRUSCHETTE, BRIOCHES SALATE E PIZZE)

### PRIMI

- RISOTTO CON PESTO DI RUCOLA, MANDORLE E PESCE SPADA
  - TROFIE CON RAGOUT BIANCO DI VITELLO

### SECONDO

- SUPREMA DI FARAONA, SCHIACCIA DI PATATE E BIETOLE ALL'OLIO

### TORTA NUZIALE

- FARCIA DI CREMA CHANTILLY, FRUTTI ROSSI E COPERTUTA DI PANNA

INCLUSO DI ACQUA, VINO, CAFFE' E DIGESTIVI



## MENU' 100 EURO P.P.

### BUFFET APERITIVO

- VERDURE IN TEMPURA
- OLIVE VERDI DI GAETA
- TAMBURELLO DI MELONE CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
- GAMBERO FRITTO CON SALSA SPICY
- INSALATINA DI FARRO CON POMODORI SECCHI, OLIVE TAGGIASCHE E VERDURE CROCCANTI
  - CAPRESE "DA BERE"
  - SALMONE E PERA ALLA SENAPE

### BUFFET ISOLI

- ANGOLO DEL NORCINO
- ANGOLO DEL CASARO
- ANGOLO DEL PESCATORE (INSALATA DI POLPO CON PATATE, CAMBERI ALLA CATALANA, INSALATA DI SEPIE CON SEDANO CROCCANTE E OLIVE TAGGIASCHE)
- ANGOLO DEL VERDURAIO (COTTE E CRUDE: PINZIMONIO DI VEGETALI, GIRILLI DI ORTAGGI, MISTICANZE CON VERDURE CROCCANTI, INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA ROSSA,)
  - ANGOLO DEI PANI E PANI DA TAGLIO (FOCACCE FARCITE, MINI SANDWICHES, BRUSCHETTE, BRIOCHES SALATE E PIZZE)

### PRIMI

- RISOTTO AL CASTELMAGNO E RISTRETTO AL BARBERA
- RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI, SALSA AL PARMIGIANO PANCETTA CROCCANTE

### SECONDO

- SIRLOIN DI MANZO, SOFFICE DI PATATE E SALSA ALLA SENAPE ANTICA

### BUFFET DI DOLCI DA TAGLIO

- CHEESE CAKE, TORTA CAPRESE, CROSTATE DI COMPOSTA DI FRUTTA

### TORTA NUZIALE

- FARCIA DI CIOCCOLATO, MOUSSE AI LAMPONI E COPERTUTA DI PANNA

INCLUSO DI ACQUA, VINO, CAFFE' E DIGESTIVI



## MENU' 120 EURO P.P.

### BUFFET APERITIVO

- VERDURE IN TEMPURA
- OLIVE VERDI DI GAETA
- TAMBURELLO DI MELONE CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
  - GAMBERO FRITTO CON SALSA SPICY
- FOIE-GRAS, CHIPS DI PANE E RIDUZIONE AL BALSAMICO
  - CAPRESE "DA BERE"
- SALMONE E PERA ALLA SENAPE

### BUFFET ISOLE

- ANGOLO DEL NORCINO CON CRUDO DI PARMA ALLA MORSA
- ANGOLO DEL CASARO
- ANGOLO DEL PESCATORE (INSALATA DI POLPO CON PATATE, GAMBERI ALLA CATALANA, INSALATA DI SEPIE CON SEDANO CROCCANTE E OLIVE TAGGIASCHE)
- ANGOLO DEL VERDURAIO (COTTE E CRUDE: PINZIMONIO DI VEGETALI, GIRILLI DI ORTAGGI, MISTICANZE CON VERDURE CROCCANTI, INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA ROSSA)

### ANTIPASTO

- TARTARE DI FASSONA CON ROBIOLA DI ROCCAVERANO E INSALATA DI SPINACINI

### PRIMI

- RISOTTO AOP E FRUTTI DI MARE
- GNOCCHETTI DI PATATE, CON RAGOUT D'ANATRA

### SECONDO

- TAGLIATA DI VITELLO, SPINACINO E SEDANO RAPA

### BUFFET DI DOLCI DA TAGLIO E MONOPORZIONI

- CHEESE CAKE, TORTA CAPRESE, TORTA MODERNA
- CROSTATINE DI FRUTTA FRESCA, TIRAMISU', ECLAIRE, SPIEDINI DI FRUTTA

### WEDDING CAKE

- FARCIA: MOUSSE AI FRUTTI ROSSI, E CREMA ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR
- COPERTURA: PASTA DI ZUCCHERO E DECORAZIONI

INCLUSO DI ACQUA, VINO, CAFFE' E DIGESTIVI  
OPEN BAR (BOULE)



## MENU' 130 EURO P.P.

### BUFFET APERITIVO

- VERDURE IN TEMPURA
- OLIVE VERDI DI GAETA
- TAMBURELLO DI MELONE CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
  - GAMBERO FRITTO CON SALSA SPICY
- FOIE-GRAS, CHIPS DI PANE E RIDUZIONE AL BALSAMICO
  - CAPRESE "DA BERE"
- SALMONE E PERA ALLA SENAPE

### BUFFET ISOLE

- ANGOLO DEL NORCINO CON CRUDO DI PARMA ALLA MORSA
  - ANGOLO DEL CASARO
- ANGOLO DEL PESCATORE (INSALATA DI POLPO CON PATATE, GAMBERI ALLA CATALANA, INSALATA DI SEPIE CON SEDANO CROCCANTE E OLIVE TAGGIASCHE)
- ANGOLO DEL VERDURAIO (COTTE E CRUDE: PINZIMONIO DI VEGETALI, GIRILL DI ORTAGGI, MISTICANZE CON VERDURE CROCCANTI, INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA ROSSA,)
  - ANGOLO DEL SUSHI (1 PZ PER INVITATO)
- ANGOLO DEI PANI E PANI DA TAGLIO (FOCACCE FARCITE, MINI SANDWICHES, BRUSCHETTE, BRIOCHES SALATE E PIZZE)

### PRIMI

- RISOTTO AL CASTELMAGNO E RIDUZIONE AL BARBERA
- TORTELLI DI CERNIA CON RISTRETTO DI CROSTACEI E ZUCCHINE

### SECONDO

- FILETTO DI MANZO, TARTUFO NERO E SOFFICE DI PATATE

### BUFFET DI DOLCI DA TAGLIO E MONOPORZIONI

- CHEESE CAKE, TORTA CAPRESE, TORTA MODERNA
- CROSTATINE DI FRUTTA FRESCA, TIRAMISU', ECLAIRE, SPIEDINI DI FRUTTA

### WEDDING CAKE

- FARCIA: MOUSSE AI FRUTTI ROSSI, E CREMA ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR
  - COPERTURA: PASTA DI ZUCCHERO E DECORAZIONI

INCLUSO DI ACQUA, VINO, FRANCIACORTA AL TAGLIO DELLA TORTA, CAFFE' E DIGESTIVI



## MENU' 140 EURO P.P.

### BUFFET APERITIVO

- VERDURE IN TEMPURA
- OLIVE VERDI DI CAETA
- GAMBERO FRITTO CON SALSA SPICY
  - CAPRESE "DA BERE"
- SALMONE E PERA ALLA SENAPE

### BUFFET ISOLE

- ANGOLO DEL NORCINO CON SERRANO ALLA MORSA
- ANGOLO DEL CASARO CON FORMAGGI LOCALI ED ESTERI
- ANGOLO DEL PESCATORE (INSALATA DI POLPO CON PATATE, GAMBERI ALLA CATALANA, INSALATA DI SEPIE CON SEDANO CROCCANTE E OLIVE TAGGIASCHE)
- ANGOLO DEL VERDURAIO (COTTE E CRUDE: PINZIMONIO DI VEGETALI, GIRILL DI ORTAGGI, MISTICANZE CON VERDURE CROCCANTI, INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA ROSSA,)
  - ANGOLO DEL SUSHI

### ANTIPASTO

- TARTAR DI TONNO, SEDANO CROCCANTE E DRESSING ALLO YOGURT E SOIA

### PRIMI

- RISOTTO AI CROSTACEI E LIME
- GARGANELLI CON RAGOUT DI AGNELLO E TIMO

### SECONDO

- FILETTO DI BRANZINO, ZUCCHINE E SALSA DI LIMONE E OLIVE

### BUFFET DI DOLCI DA TAGLIO E MONOPORZIONI

- CHEESE CAKE, TORTA CAPRESE, TORTA MODERNA
- CROSTATINE DI FRUTTA FRESCA, TIRAMISU', ECLAIRE, SPIEDINI DI FRUTTA

### WEDDING CAKE

- FARCIA: A SCELTA
- COPERTURA: PASTA DI ZUCCHERO E DECORAZIONI

INCLUSO DI ACQUA, FRANCIACORTA AL TAGLIO DELLA TORTA, VINO, CAFFE' E DIGESTIVI



## MENU' 150 EURO P.P.

### BUFFET APERITIVO

- VERDURE IN TEMPURA
- OLIVE VERDI DI CAETA
- TAMBURELLO DI MELONE CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
  - GAMBERO FRITTO CON SALSA SPICY
    - CAPRESE "DA BERE"
  - SALMONE E PERA ALLA SENAPE

### BUFFET ISOLE

- ANGOLO DEL NORCINO CON SERRANO ALLA MORSA
- ANGOLO DEL CASARO CON FORMAGGI LOCALI ED ESTERI
- ANGOLO DEL PESCATORE (INSALATA DI POLPO CON PATATE, GAMBERI ALLA CATALANA, INSALATA DI SEPIE CON SEDANO CROCCANTE E OLIVE TAGGIASCHE)
- ANGOLO DEL VERDURAIO (COTTE E CRUDE: PINZIMONIO DI VEGETALI, GIRILL DI ORTAGGI, MISTICANZE CON VERDURE CROCCANTI, INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA ROSSA,)
  - ANGOLO DEL SUSHI
- BBQ DI CARNE (ENTRECOTE, CALLETTO, SALSICCIA, COSTINE) CON SALI E OLI AROMATICI

### ANTIPASTO

- INSALATA DI GRANCHIO REALE, POMODORI CONFIT E DRESSING ALLA SOIA

### PRIMI

- RISOTTO AL NERO, GAMBERI DI MAZARA DEL VALLO, POMPELMO E GORGONZOLA
- CASARECCE CON POMODORINI INFORNATI, RICOTTA SALATA E PESTO DI BASILICO

### SECONDO

- FILETTO DI FASSONA, INDIVIA BELGA, PATATE TOSTATE E SENAPE ANTICA

### BUFFET DI DOLCI DA TAGLIO E MONOPORZIONI

- CHEESE CAKE, TORTA CAPRESE, TORTA MODERNA
- CROSTATINE DI FRUTTA FRESCA, TIRAMISU', ECLAIRE, SPIEDINI DI FRUTTA

### WEDDING CAKE

- FARCIA: A SCELTA
- COPERTURA: PASTA DI ZUCCHERO E DECORAZIONI

### OPEN BAR (BOULE)

INCLUSO DI ACQUA, FRANCIACORTA AL TAGLIO DELLA TORTA, VINO, CAFFE' E DIGESTIVI





## MENU' 170 EURO P.P.

### BUFFET APERITIVO

- VERDURE IN TEMPURA
- OLIVE VERDI DI GAETA
- TAMBURELLO DI MELONE CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
- GAMBERO FRITTO CON SALSA SPICY
  - CAPRESE "DA BERE"
- SALMONE E PERA ALLA SENAPE
  - OSTRICHE

### BUFFET ISOLE

- ANGOLO DEL NORCINO CON PATANEGRA ALLA MORSA
- ANGOLO DEL CASARO CON FORMAGGI LOCALI ED ESTERI
- ANGOLO DEL PESCATORE (INSALATA DI POLPO CON PATATE, GAMBERI ALLA CATALANA, INSALATA DI SEPIE CON SEDANO CROCCANTE E OLIVE TAGGIASCHE)
- ANGOLO DEL VERDURAIO (COTTE E CRUDE: PINZIMONIO DI VEGETALI, GIRILLI DI ORTAGGI, MISTICANZE CON VERDURE CROCCANTI,)
  - ANGOLO DEL SUSHI
- BBQ DI CARNE (ENTRECOTE, CALLETO, SALSICCIA, COSTINE) CON SALI E OLI AROMATICI

### ANTIPASTO

- CARPACCIO DI FASSONA, MAIONESE AL PARMIGIANO E TARTUFO NERO

### PRIMI

- RISOTTO ALLO ZAFFERANO RIDUZIONE AL BARBERA E CRUMBLE DI SALSICCIA
  - TROFIE CON RISTRETTO DI SCAMPI ED ERBA CIPOLLINA

### SECONDO

- FILETTO DI FASSONA, INDIVIA BELGA, PATATE TOSTATE E SENAPE ANTICA

### BUFFET DI DOLCI DA TAGLIO E MONOPORZIONI

- CHEESE CAKE, TORTA CAPRESE, TORTA MODERNA
- CROSTATINE DI FRUTTA FRESCA, TIRAMISU', ECLAIRE, SPIEDINI DI FRUTTA

### WEDDING CAKE

- FARCIA: A SCELTA
- COPERTURA: PASTA DI ZUCCHERO E DECORAZIONI

INCLUSO DI ACQUA, FRANCIACORTA AL TAGLIO DELLA TORTA, VINO, CAFFE' E DIGESTIVI

### ANGOLO CUBANO

- SIGARI-RUM-CIOCCOLATO
- OPEN BAR (BOULE)



## MENU' 190 EURO P.P.

### BUFFET APERITIVO

- VERDURE IN TEMPURA
- OLIVE VERDI DI CAETA
- TAMBURELLO DI MELONE CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
  - GAMBERO FRITTO CON SALSA SPICY
    - CAPRESE "DA BERE"
  - SALMONE E PERA ALLA SENAPE
    - OSTRICHE

### BUFFET ISOLE

- ANGOLO DEL NORCINO CON PATANEGRA ALLA MORSA
- ANGOLO DEL CASARO CON FORMAGGI LOCALI ED ESTERI
- ANGOLO DEL PESCATORE (INSALATA DI POLPO CON PATATE, GAMBERI ALLA CATALANA, INSALATA DI SEPIE CON SEDANO CROCCANTE E OLIVE TAGGIASCHE)
- ANGOLO DEL VERDURAIO (COTTE E CRUDE: PINZIMONIO DI VEGETALI, GIRILLI DI ORTAGGI, MISTICANZE CON VERDURE CROCCANTI.)
  - IL PESCE CRUDO (TONNO, RICCIOLA, SALMONE, BRANZINO)
- BBQ DI CARNE (ENTRECOTE, GALLETTO, SALSICCIA, COSTINE) CON SALI E OLI

### AROMATICI

### ANTIPASTO

- INSALATA D'ASTICE, BATTUTA DI POMODORO, BASILICO E LEMON GRAS

### PRIMI

- RISOTTO ALLA VANIGLIA, LIME E CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI
- GNOCCHETTI DI PATATE, PISELLI, FIORI DI ZUCCO E POLVERE DI BACON

### DISIDRATATO

### SECONDO

- DENTICE ARROSTO, CREMA DI PATATE, BIETOLE ALL'OLIO E OLIVE TAGGIASCHE

### BUFFET DI DOLCI DA TAGLIO E MONOPORZIONI

- CHEESE CAKE, TORTA CAPRESE, TORTA MODERNA
- CROSTATINE DI FRUTTA FRESCA, TIRAMISU', ECLAIRE, SPIEDINI DI FRUTTA

### WEDDING CAKE

- FARCIA: A SCELTA
- COPERTURA: PASTA DI ZUCCHERO E DECORAZIONI

INCLUSO DI ACQUA, FRANCIACORTA AL TAGLIO DELLA TORTA, VINO, CAFFE' E DIGESTIVI

### ANGOLO CUBANO

- SIGARI-RUM-CIOCCOLATO
- OPEN BAR (BOULE)-KIDS CLUB



## MENU' 210 EURO P.P.

### BUFFET APERITIVO

- VERDURE IN TEMPURA

- TAMBURELLO DI MELONE CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

- GAMBERO FRITTO CON SALSA SPICY

- CAPRESE "DA BERE"

- SALMONE E PERA ALLA SENAPE

### A BUFFET

- ANGOLO DEL NORCINO CON PATANEGRA ALLA MORSA

- ANGOLO DEL CASARO CON FORMAGGI LOCALI ED ESTERI

- ANGOLO DEL PESCATORE (INSALATA DI POLPO CON PATATE, GAMBERI ALLA CATALANA, INSALATA DI SEPIE CON SEDANO CROCCANTE E OLIVE TAGGIASCHE)

- ANGOLO DEL VERDURAIO (COTTE E CRUDE: PINZIMONIO DI VEGETALI, GIRILLI DI ORTAGGI, MISTICANZE CON VERDURE CROCCANTI,)

- IL PESCE CRUDO (TONNO, RICCIOLA, SALMONE, BRANZINO)

- CRUDITE' DI FRUTTI DI

MARE (TARTUFI, OSTRICHE, GAMBERI, SCAMPI, SEPIOLINE, BACCALA')

- BBQ DI CARNE (LA FIORENTINA, CALLETTTO, SALSICCIA, COSTINE) CON SALI E OLI

AROMATICI

### ANTIPASTO

- INSALATA D'ASTICE, BATTUTA DI POMODORO, BASILICO E LEMON GRAS

### PRIMI

- RISOTTO ALLA VANIGLIA, LIME E CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI

- GNOCCHETTI DI PATATE, PISELLI, FIORI DI ZUCCA E POLVERE DI BACON

DISIDRATATO

### SECONDO

- DENTICE ARROSTO, CREMA DI PATATE, BIETOLE ALL'OLIO E OLIVE TAGGIASCHE

### BUFFET DI DOLCI DA TAGLIO E MONOPORZIONI

- CHEESE CAKE, TORTA CAPRESE, TORTA MODERNA

- CROSTATINE DI FRUTTA FRESCA, TIRAMISU', ECLAIRE, SPIEDINI DI FRUTTA

### WEDDING CAKE

- FARCITA: A SCELTA

- COPERTURA: PASTA DI ZUCCHERO E DECORAZIONI

INCLUSO DI ACQUA, APERITIVO AL BAR, FRANCIACORTA AL

TAGLIO DELLA TORTA, VINO, CAFFE' E DIGESTIVI

OPEN BAR (BOULE) - KIDS CLUB,



## MENU' 250 EURO P.P.

### BUFFET APERITIVO

- VERDURE IN TEMPURA
- GAMBERO FRITTO CON SALSA SPICY
  - CAPRESE "DA BERE"
- SALMONE E PERA ALLA SENAPE

### A BUFFET

- ANGOLO DEL NORCINO CON PATANEGRA ALLA MORSA
- ANGOLO DEL CASARO CON FORMAGGI LOCALI ED ESTERI
- ANGOLO DEL PESCATORE (INSALATA DI POLPO CON PATATE, GAMBERI ALLA CATALANA, INSALATA DI SEPIE CON SEDANO CROCCANTE E OLIVE TAGGIASCHE)
- ANGOLO DEL VERDURAIO (COTTE E CRUDE: PINZIMONIO DI VEGETALI, GIRILLI DI ORTAGGI, MISTICANZE CON VERDURE CROCCANTI,)
  - IL PESCE CRUDO (TONNO, RICCIOLA, SALMONE, BRANZINO)
    - CRUDITE' DI FRUTTI DI MARE (TARTUFI, OSTRICHE, GAMBERI, SCAMPI, SEPIOLINE, BACCALA')
- BBQ DI CARNE (LA FIORENTINA, CALLETTO, CONTROFILETTO DI VITELLO) CON SALI E OLI AROMATICI
  - BBQ DI PESCE (BRANZINO, TONNO, GAMBERI, CALAMARI)

### ANTIPASTO

- CAPESANTE SCOTTATE, PATATE AFFUMICATE, YOGURT, ERBA CIPOLLINA E CAVIALE
- ### PRIMI
- RISOTTO CON FRICASSE D'ASTICE ANETO E POMODORINO CONFIT
  - CANNELLONE AL CASTELMAGNO, CREMA DI ZUCCHINE E PANCETTA CROCCANTE

### SECONDO

- CONTROFILETTO D'AGNELLO ALLE ERBE, CICORIA E SEDANO RAPA

### DESSERT

- AFFETTATO DI FRUTTA, MOUSSE AI LAMPONI E CROCCANTE AL CACAO FRIZZANTE
- ### BUFFET DI DOLCI DA TAGLIO E MONOPORZIONI
- CHEESE CAKE, OPERA, TORTA MODERNA,
  - CROSTATINE DI FRUTTA FRESCA, TIRAMISU', ECLAIRE, SPIEDINI DI FRUTTA

### WEDDING CAKE

- FARCITA: A SCELTA
- COPERTURA: PASTA DI ZUCCHERO E DECORAZIONI
- SIGARI-RUM-CIOCCOLATO, OPEN BAR, KIDS CLUB, ADDOBBI FLOREALI, MUSICISTI

**INCLUSO DI ACQUA, APERITIVO, CHAMPAGNE ALL'APERITIVO E AL TAGLIO DELLA TORTA, VINO ABBINAMENTO PER OGNI PORTATA DEL MENU SERVITO, CAFFE' E DIGESTIVI**



## 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 17.00 ALLE ORE 1.00

**EVENTUALI PROROGHE OLTRE GLI ORARI PREVISTI DOVRÀ ESSERE CONCORDATO CON LA DIREZIONE**

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 . PAGAMENTI : € 1.000 ALLA CONFERMA – € 1.000 ALLA CONFERMA DEL NUMERO DEGLI INVITATI – SALDO A FINE EVENTO A MEZZO CARTA DI CREDITO – ASSEGNO CIRCOLARE – CONTANTI – ASSEGNI BANCARI

3. PENALI DI ANNULLAMENTO : - ENTRO 8 MESI DALLA DATA DEL MATRIMONIO PERDITA DELLA CAPARRA CONFIRMATORIA – ENTRO 6 MESI DALLA DATA DEL MATRIMONIO PERDITA DELLA CAPARRA CONFIRMATORIA E PENALE DEL 20% DELL'IMPORTO TOTALE DELL'EVENTO SUL NUMERO PRENOTATO – ENTRO 4 MESI DALLA DATA DEL MATRIMONIO PERDITA DELLA CAPARRA CONFIRMATORIA E PENALE DEL 40% DELL'IMPORTO TOTALE DELL'EVENTO SUL NUMERO PRENOTATO – ENTRO 2 MESI DALLA DATA DEL MATRIMONIO PERDITA DELLA CAPARRA CONFIRMATORIA E PENALE DEL 60% DELL'IMPORTO TOTALE DELL'EVENTO SUL NUMERO PRENOTATO – ENTRO 1 MESE DALLA DATA DEL MATRIMONIO PERDITA DELLA CAPARRA CONFIRMATORIA E PENALE DEL 100% DELL'IMPORTO TOTALE DELL'EVENTO SUL NUMERO PRENOTATO

4. SCONTO DEL 5% PER I MATRIMONI CHE SI SVOLGONO DURANTE LA SETTIMANA DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ ESCLUSI FESTIVI E PREFESTIVI .

5. 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.

6. MENU BAMBINI DA 0 A 3 ANNI GRATIS. BAMBINI E STAFF DA 3 AD 8 ANNI € 40

7. LA MUSICA È CONSENTITA **FINO ALL'1.00** DEL MATTINO PER I MATRIMONI SERALI MENTRE PER I MATRIMONI DEL MATTINO FINO **ALLE ORE 21.00**, È POSSIBILE CONCORDARE ALTRI ORARI PER I MATRIMONI DELLA MATTINA MENTRE PER LA SERA È TASSATIVO L'ORARIO DELL'1.00. È POSSIBILE FARE MUSICA DURANTE I MATRIMONI CIVILI E L'APERITIVO ALL'ESTERNO CON MUSICA DI SOTTOFONDO FINO ALLE ORE 21.00. E VIETATO FARE MUSICA ALL'ESTERNO.

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 COMUNI).**

10. **COMPRESO NEI PREZZI DEI VARI MENU: VINI, ACQUA, CAFFÈ, DIGESTIVI, CENTROTAVOLA CON ROSE BIANCHE RECISE O CANDELABRI, SEDIE VESTITE CON FIOCCHI, PERNOTTAMENTO CON PRIMA COLAZIONE, PROVA MENU, IVA TABLEAU MARIAGE, CAVALIERI SUI TAVOLI STAMPA DEI MENU, VASI CON 8 TIPI DI CONFETTI, LANTERNE BIANCHE**

11. **EXTRA ALLESTIMENTI : - ALLESTIMENTO PER IL MATRIMONIO CIVILE DELLE SEDIE, TAVOLO CON VASO FIORI RECISI PER SOLO TAVOLO SPOSI E PASSATOIA € 120 – ALLESTIMENTO TAVOLI BUFFET CON VASI DI FIORI (COME DA ESEMPI) € 200 – ALLESTIMENTO CONFETTATA A TEMA (COME DA ESEMPI) € 100 - NASTRO CON COLORE A SCELTA SU TUTTI I TOVAGLIOLI IN SALA € 1 A PERSONA - CENTROTAVOLA O CANDELE PER TAVOLI ESTERNI APERITIVO € 10 A TAVOLO – ALLESTIMENTO TAVOLO TORTA SCENOGRAFICO € 100**

SILLAVENGO

FIRMA