



*Menù  
Matrimonio*

2023

## Menù Ostrica

Aperitivo di Benvenuto

Alcolico · Analcolico · Prosecco · Acqua

*Chips, Olive ascolane, Formaggio grana e Salame piccante,  
Panzerotti, Cipolle fritte, Focaccia*

\*\*\*\*

Le Ostriche con Champagne alla Parigina

I Cuori di Prosciutti Misti ai Sapori Tropicali

Il Salmone Scozzese Affumicato con Bocconcini al Caviale

Il Gratin di Mare alla Perla

\*\*\*\*

I Chicchi di Riso con Porcini, Tartufi e Melograno

I Garganelli fatti in casa del Pirata

\*\*\*\*

La Spadellata di Gamberoni al Cocco

Le Patatine alla Castellana

\*\*\*\*

Il Sorbetto alla Vodka

\*\*\*\*

Il Controfiletto di Manzo alla Rossini

*- avvolto nel prosciutto crudo accompagnato da patè -*

La Julienne di Legumi alle Erbe Aromatiche

\*\*\*\*

La Sfoglia di Gelato ai Frutti di Bosco o Fragole

\*\*\*\*

La Torta Nuziale

Vini Bianchi e Rossi Selezionati del nostro Territorio

Spumante Dolce e Secco

Acqua Naturale e Gasata

Caffè e Limoncino

**€ 130,00** a persona



## Menù Perla

Aperitivo di Benvenuto

Alcolico · Analcolico · Prosecco · Acqua

*Chips, Olive ascolane, Formaggio grana e Salame piccante,  
Panzerotti, Cipolle fritte, Focaccia*

\*\*\*\*

Angolo delle Fritture di Terra

Selezione di Salumi Piemontesi

Angolo dei Formaggi con Miele e Confetture Bio

Le Specialità del Nostromo di Bordo

*Alicine marinate, Gamberetti al cocco, Insalatina di polipo*

Angolo delle Insalate e Frutta Secca Freddi

I Capricci del Fornaio

Angolo di Bacco

\*\*\*\*

Risottino in Forma alla Moda delle Langhe

Scialatielli alle Code di Scampi e Datterino Giallo

\*\*\*\*

Asado di Vitellone Scottona Piemontese

Patate Rustiche al Forno aromatizzate al Rosmarino

Insalatina Arcobaleno

\*\*\*\*

Gran Buffet di Frutta Mista di Stagione

\*\*\*\*

La Torta Nuziale

Vini Bianchi e Rossi Selezionati del nostro Territorio

Spumante Dolce e Secco

Acqua Naturale e Gasata

Caffè e Limoncino

**€ 110,00 a persona**



## Menù Sirena

Aperitivo di Benvenuto

Alcolico · Analcolico · Prosecco · Acqua

*Chips, Olive ascolane, Formaggio grana e Salame piccante,  
Panzerotti, Cipolle fritte, Focaccia*

\*\*\*\*

Il Misto di Prosciutti di Selvaggina

Il Petto d'Anatra Fumé con Grana e Aceto Balsamico

Gli Sfilacetti di Cavallo Aromatici

Le Capesante, le Cozze e i Gamberoni Gratinati

\*\*\*\*

Il Risotto alle Capesante e Zucchine

I Cavatielli Fatti in Casa al Capriolo

\*\*\*\*

Il Salmone Norvegese in Bellavista (*servito al carrello*)

Le Patatine Novelle

\*\*\*\*

Il Sorbetto all'Ananas

\*\*\*\*

La Tagliata di Manzo alla Rucola e Scaglie di Grana e Pomodorini

L'Insalata di Stagione

\*\*\*\*

Il Gelato alla Perla

\*\*\*\*

La Torta Nuziale

Vini Bianchi e Rossi Selezionati del nostro Territorio

Spumante Dolce e Secco

Acqua Naturale e Gasata

Caffè e Limoncino

**€ 95,00** a persona



## Menù Conchiglia

Aperitivo di Benvenuto

Alcolico · Analcolico · Prosecco · Acqua

*Chips, Olive ascolane, Formaggio grana e Salame piccante,  
Panzerotti, Cipolle fritte, Focaccia*

\*\*\*\*

Il Crostone Gratinato ai Porcini

I Salumi Nostrani alla Piemontese

La Carne Secca dei Grigioni con Burro di Malga e Crostoni

I Salmoncini Danesi Affumicati con Crostini e Burro

Il Polipo con Patate alla Ligure

\*\*\*\*

Le Bavette alla Brezza Marina

Il Risotto ai Funghi Porcini in Forma

\*\*\*\*

Gli Spiedini di Mare della Casa

I Calamaretti Nostrani Fritti

Le Patate Fritte

\*\*\*\*

Il Sorbetto agli Agrumi

\*\*\*\*

Il Controfiletto di Manzo alla Wellington

*- Controfiletto Ricoperto da Pasta Sfoglia con Senape, Paté e Pancetta -*

\*\*\*\*

Il Gelato alla Perla

\*\*\*\*

La Torta Nuziale

Vini Bianchi e Rossi Selezionati del nostro Territorio

Spumante Dolce e Secco

Acqua Naturale e Gasata

Caffè e Limoncino

€ 90,00 a persona



## Menù Cavalluccio

Aperitivo di Benvenuto  
con Fritture al Momento servite al Buffet

\*\*\*\*

La Carrellata di Salumi e Prosciutti di Cuneo

I Peperoni in Bagna Cauda

La Salsiccia Nostrana

\*\*\*\*

Gli Agnolotti Piemontesi con Ragù di Germano Reale

Le Tagliatelle Fatte in Casa al Castelmagno Dop

\*\*\*\*

La Punta di Vitello al Fieno

Le Patatine al Rosmarino

\*\*\*\*

Il Filettino di Fassona alla Roberspiere

*(servita con scaldino alla fiamma)*

Le Punte di Asparagi al Burro di Spumante

\*\*\*\*

La Meringata Maison con Gianduia Caldo

\*\*\*\*

La Torta Nuziale

Vini Bianchi e Rossi Selezionati del nostro Territorio

Spumante Dolce e Secco

Acqua Naturale e Gasata

Caffè e Limoncino

**€ 90,00 a persona**



## Menù Brasiliano

Aperitivo di Benvenuto

Alcolico · Analcolico · Prosecco · Acqua

*Chips, Olive ascolane, Formaggio grana e Salame piccante,  
Panzerotti, Cipolle fritte, Focaccia*

\*\*\*\*

Gli Antipasti Freddi con Buffet Tropicale

\*\*\*\*

I Tris di Risotti:

*Asparagi, Funghi Porcini, Monzese*

\*\*\*\*

Il Churrasco Brasiliano

15 differenti Qualità di Carne serviti allo Spiedo

I Contorni a Tema

\*\*\*\*

La Macedonia Tropicale

\*\*\*\*

La Torta Nuziale

Vini Bianchi e Rossi Selezionati del nostro Territorio

Spumante Dolce e Secco

Acqua Naturale e Gasata

Caffè e Limoncino

### SPILLATORE DI BIRRA

Noleggio Spillatore 2 Fusti Birra Chiara e 1 Fusto Birra Rossa

€ 300

€ 80,00 a persona



## MATRIMONIO IN LOCATION

Celebrante e Allestimento Floreale

a partire da € 1.800.00

## CONFETTATA

• 3 gusti 3 kg + cartellini + sacchetti + vasi	€ 190.00
• 5 gusti 5 kg + cartellini + sacchetti + vasi	€ 260.00
• 8 gusti 8 kg + cartellini + sacchetti + vasi	€ 360.00
• Caramellata 3/5 tipi di caramelle	€ 160.00
• Nome di Polistirolo + Confetti	€ 50.00
• Cioccolato & Rhum	€ 9.00 a persona (min. 50 pers.)
• Fontana di Cioccolato (Frutta + Biscotti)	€ 8.00 a persona (min. 50 pers.)
• Buffet di Dolci	€ 9.00 a persona (min. 50 pers.)

## Bomboniere enogastronomiche

a partire da € 3.50 a € 14.90

*preparati per cioccolata, candele, tisane, sali del mondo, preparato per liquori, pancake, biscotti, torte etc...*

Allestimento Tavoli Bomboniere e/o Confettata	€ 80.00
Sale extra orario	€ 800.00
Carrello di Formaggi	€ 4.00 a persona
Open Bar ( <i>amari, noleggio spillatore birra, cocktail</i> )	su richiesta
Tovagliato e Copri Sedia di Colori Differenti	su richiesta
Torte di Cake Design	su richiesta

## Pacchetto Wedding Completo

*Allestimenti floreali, grafica e design, foto e video* su richiesta

Coordinato Grafico e Accessori ( <i>ventagli, libretti messa, segnaposti etc...</i> )	su richiesta
Studio e Allestimento Tableau Mariage	su richiesta
Album Fotografici	su richiesta





### **COMPRESO NEL PREZZO**

Stampa personalizzata del Menù per ogni invitato  
e n. 1 Centro Tavola

### **OMAGGIO PER GLI SPOSI**

Camera matrimoniale con prima colazione per la sera del ricevimento  
o un buono per 2 persone per una cena

### **Condizioni Generali**

Acconto di € 500.00 all'atto della prenotazione per conferma saldo a fine cerimonia  
Il numero degli invitati è da comunicare tassativamente 7 giorni prima della data fissata e  
tale numero sarà quello conteggiato per il pagamento.

### **Disponibilità delle Sale**

Servizio Pranzo: fino alle ore 19.00 / Servizio Cena: fino alle ore 01.00

A richiesta tutte le voci del menu possono essere diversificate a seconda della stagione.  
Successivamente alla conferma della data verrà offerta una cena agli sposi con il menu  
scelto; è possibile la partecipazione dei genitori al prezzo forfait di € 30.00 cad. previa  
prenotazione.

### **MENÙ BAMBINI € 30.00**

Affettato, Lasagna o Pasta al Pomodoro, Cotoletta impanata, Patatine Fritte, Gelato, Torta  
+ Gadget Personalizzato

### **Inoltre speciali sconti per:**

Pernottamenti in Hotel per i vostri Ospiti (*preventivi su richiesta*)

Sconto € 5.00 a persona per Matrimoni nei giorni feriali

Vi aspettiamo per visionare la location e le nostre sale, preferibilmente su appuntamento  
Riferimenti: Alixia e Greta

Saremo a vostra completa disposizione per tutte le informazioni.

