

RELAIS DEI PRINCIPI RICEVIMENTI

(Stagione 2022/2023)

Menu Girasole:

Aperitivo di benvenuto (alcolico, analcolico, prosecco) con stuzzichini

Antipasto di Sfiziosità dello Chef a scelta calde e fredde servito al piatto

Risotto con Radicchio, Speck e Taleggio (oppure) Mezzelune ricotta e spinaci formaggi e noci

Taglierini con Pesto di Rucola, Mandorle e Pomodorini (oppure) Maltagliati al ragù di Anatra

Carrè di Vitello al Rosmarino o al Balsamico (oppure) Maialino da latte porchettato in bellavista

Patate Novelle al Forno - Insalata di Stagione

Torta Nuziale a scelta personalizzata di nostra produzione Piccola Pasticceria secca al tavolo

Tagliata di Frutta fresca o Macedonia

Acqua Minerale, Vino Trebbiano e Sangiovese dell'Umbria IGT. Spumante Moscato e Prosecco

Caffè - Carrello di Amari

Allestimento Tavoli e tovagliati a scelta (Rivestimento seggiole compreso) Menu del ricevimento stampato

In caso di pranzo utilizzo delle sale sino alle ore 18,00; utilizzo della struttura sino alle ore 19.30

In caso di cena utilizzo delle sale sino alle ore 24.00; utilizzo della struttura sino alle ore 2.30 (oltre questo orario costo aggiuntivo da concordare)

€ 75.00

Menu Giglio:

Aperitivo di benvenuto (alcolico, analcolico, prosecco) con stuzzichini servito a bordo piscina

Buffet iniziale di antipasti con postazioni calde e fredde servito in piscina o terrazza esterna (bruscheria, friggitoria, barbecue, forno per Pizza ecc.)

*Risotto con radicchio, salsiccia e sagrantino (oppure) Fagottino di Crepes asparagi e carciofi (oppure) Gnocchetti con zucchine, zafferano e croccante di guanciaie
Taglierini petto d'oca affumicato, pomodorini e pecorino di Fossa (oppure) Maltagliati con ragù bianco di vitello funghi Porcini e pomodorini, Pappardelle al Ragù di Capriolo*

*Prosciutto di maiale in crosta di pane con patate novelle al forno (oppure)
Controfiletto di Vitello in crosta di Sfoglia
Carrè di Vitello al pesto di Pistacchi
Sformatino di Patate, verdure alla griglia*

*Torta Nuziale a scelta personalizzata di nostra produzione
Buffet di Dolci e pasticceria assortita (panne cotte, bavaresi, semifreddi, finger food, torte ecc.) serviti in piscina
Tagliata di frutta fresca presentata su specchi*

*Acqua naturale e gassata, Vino Trebbiano e Sangiovese dell'Umbria IGT, Spumante Moscato e Prosecco
Caffè-Carrello di Amari
Allestimento tavoli e tovagliati a scelta (Rivestimento seggiole compreso) Menu del ricevimento stampato
In caso di Pranzo utilizzo delle sale sino alle ore 18,00, utilizzo della struttura sino alle ore 19,30
In caso di cena utilizzo delle sale sino alle ore 24.00, utilizzo della struttura sino alle ore 2,30 (oltre questo orario costo aggiuntivo da concordare)*

€85.00

Menu Rosa:

Aperitivo di Benvenuto (alcolico, analcolico, prosecco) con stuzzichini servito a bordo piscina

Buffet iniziale di antipasti con postazioni calde e fredde servito in piscina o terrazza esterna (bruscheria, friggitoria, barbecue, forno per pizza ecc.)

Carpaccio di chianina su letto di Rucola oppure Bresaola con Misticanza e mela Verde oppure Flan di funghi Porcini su vellutata bianca e porro croccante

*Sformatino di Riso al barolo su fonduta di taleggio e tartufo (oppure) Ravioloni ai porcini con Tartufo e crema di latte, Risotto cacio, pepe e lamelle di Tartufo
Maltagliati al Ragù di Capriolo (oppure) Ciriole al Sagrantino con guanciaie, pomodoro fresco e scaglie di pecorino*

Tagliata di manzo con Rucola e grana o funghi porcini oppure Controfiletto di vitello in crosta di sfoglia e tartufo oppure Filetto di maiale con lardo di colonnata su letto di radicchio e balsamico

Patate novelle al forno o sformatino di patate e broccoli o verdure alla griglia

Carrè di Agnello al timo o Maialino da latte al forno - Insalata di stagione o esotica

Torta Nuziale a scelta personalizzata di nostra produzione con buffet di dolci e pasticceria assortita (panne cotte, semifreddi, bavaresi, torte, finger food, mignon) serviti in piscina

Tagliata di frutta fresca presentata su specchi

Acqua nat e gassata, Vino Grechetto di Todi e Rosso di Montefalco DOC, Spumante Moscato e Prosecco

Caffè - Carrello di Amari

Allestimento tavoli e tovagliati a scelta (rivestimento seggiole compreso) Menu del ricevimento stampato

In caso di Pranzo utilizzo delle sale fino alle ore 18,00; utilizzo della struttura fino alle ore 19,30

In caso di cena utilizzo delle sale fino alle ore 24.00; utilizzo della struttura fino alle ore 02,30 (oltre questo orario costo aggiuntivo da concordare)

€ 95.00

Menu Orchidea:

Aperitivo di Benvenuto (alcolico, analcolico, prosecco) con stuzzichini servito a bordo piscina

Buffet iniziale di Antipasti di Terra e di mare con postazioni fredde e calde servito in piscina o terrazza esterna

Strudel salato di sfoglia con vellutata di pomodorini e basilico o Tris di carpacci di Pesce o Mousse di salmone

Fagottino di crepes ai profumi di bosco o zucchine e gamberetti, Ravioloni al Tartufo, risotto con crema di zucca e finferli oppure Trofie con zucchine e salmone oppure risotto alla crema di scampi oppure tagliolini allo scoglio oppure Crespelle rosa al salmone affumicato

*Filetto di Trota salmonata al cartoccio con Tartufo oppure sogliola con vellutata rosa di gamberetti oppure sformatino di Zucchine con cuore di pesce Spada e pomodorini oppure coda di rospo al cartoccio con julienne di verdure
Dadolata di verdure, patate novelle, sformatino patate e spinaci, verdure alla griglia*

Sorbetto al limone o al mandarino

*Maialino da latte al forno oppure Cosciotto di maiale porchettato o di Vitello in bellavista, oppure Filetto di Manzo scaloppato ai pistacchi di Sicilia
Insalata di stagione o esotica*

*Torta Nuziale a scelta personalizzata di nostra produzione, buffet di dolci e pasticceria assortita (panne cotte e cream caramel, semifreddi e bavaresi, torte, finger food, mignon e pasticceria secca) serviti in piscina
Tagliata di frutta presentata su specchi*

Acqua Naturale e Gassata,

Vini: Falanghina del Beneventano o Vermentino di Sardegna

Grechetto di Todi o Torre di Giano Lungarotti

Rosso di Montefalco o Rubesco Lungarotti

Spumante Moscato e Prosecco

Caffè-Carrello di Amari

Allestimento tavoli e tovagliati a scelta (Rivestimento seggiole compreso) Menu del ricevimento stampato

In caso di pranzo utilizzo delle sale fino alle ore 18,00; utilizzo della struttura fino alle ore 19.30

In caso di cena utilizzo delle sale fino alle ore 24.00; utilizzo della struttura fino alle ore 02,30 (oltre questi orari costi aggiuntivi da concordare)

€ 110.00

SERVIZI AGGIUNTIVI:

- Angolo del vizio con rhum e brandy aromatici,cioccolateria,sigari assortiti cubani e toscani e sigarette € 6.00 a persona*
- Champagne francese da calcolarsi in base alla tipologia e numero bottiglie*
- Menu bambini a scelta*
- Open Bar con alcolici,superalcolici e cocktail in Piscina € 6.00 a persona*
- Angolo buffet con confettata di diversi gusti ed aromi € 4.00 a persona*
- Fuochi d'artificio da noi realizzati (costo variabile fra le 400 e le 700 euro)*

Al fine di un ottimale riuscita del vostro evento ma soprattutto nel rispetto delle esigenze dei Vs invitati grandi e piccoli,nel caso di menu comprendenti buffet di antipasti iniziali,questi vengono aperti entro e non oltre le 14.30 in caso di pranzo ed entro le 21.30 in caso di cena con o senza la presenza degli sposi.

*Il Titolare
Luigi Martinelli
335/6526502*