CONTRATTO
matrimoni 2020

APERITIVO DI BENVENUTO
(SERVITO A GIRO BRACCIO DAI CAMERIERI)

ANGOLO BEVANDE
ACQUA NATURALE/FRIZZANTE
SUCCHI DI FRUTTA MISTI (MELA VERDE, ACE, KIWI,...)
PROSECCO ANATRA
ROSE' DI PINOT
SPRITZ CAMPARI/APEROL
MOJITO ANALCOLICO
SANGRIA

ANGOLO RUSTICO (SERVIZIO DELLO CHEF)
GRAN TAGLIERE DELLA TRADIZIONE
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDE ARTIGIANALI E MIELE DI FIORI
TRECCIA DI BUFALA CON BATTUTA DI POMODORINI E BASILICO
PANE BRUSCATO
GNOCCO FRITTO
PANE FRITTO RIPIENO
GRISSINI AL SESAMO
PANE DI SEGALE
RUSTICHE VEGETARIANE
ERBAZZONE

ANGOLO DEL FIOR DI FARINA
BRUSCHETTE NERE AL FINOCCHIETTO CON POMODORINI E BASILICO
BRUSCHETTE AL NERO DI SEPPIA CON CARPACCI AFFUMICATI
BRUSCHETTE VEGETARIANE
VOUL AU VENT FARCITI VARI
PASTELLATI DA PASSEGGIO CON CONETTI IN CARTA
ARANCINI DI RISO
POLPETTINE DI MELANZANE
CROCCHETTE DI PATATE
FIORI DI ZUCCA
OLIVE ASCOLANE
UOVA AL FORNO IN MONOPORZIONI
PESCE AL PASSAGGIO (GAMBERI, CALAMARI, ...)

DOLCE
(SERVITO A BUFFET)

DAL RUSTICO AL FINGER
MASCARPONE SERVITO IN BELLAVISTA
BOMBOLOTTI RIPIENI CON SACAPOCHE
FRUTTA DI STAGIONE IN MONOPORZIONI
SBRISOLONA
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO

VILLA CARANDINA
GUSTO E RELAX BY L'ANATRA

VINI DELLA CASA

(LA CARTA VINI COMPRENDE 10 VINI A SCELTA, E 2 DA METTERE IN TAVOLA)

LAMBRUSCO

REGGIANI: CANTINA CASALI PRA DI BOSSO CON ETICHETTA ANATRA
MODENESI: CANTINA ZANASI GASPAORO
SORBARA VECCHIA MODENA
PARMENSI: OTELLO CANTINA CECI TAPPO BLU
MANTOVANO: ROSSO GUTTA D'AURO

ROSSI FERMI

SANGIOVESE SUPERIORE
LAGREN
CHIANTI
AGLIANICO
NERO D'AVOLA

ROSSI VIVACI

GUTTURNIO
BONARDA

BIANCHI FERMI

MULLER THURGAU
BIANCO DI CUSTOZA
FALANGHINA

BIANCHI VIVACI

PIGNOLETTO DEI COLLI BOLOGNESI

PER IL TAGLIO TORTA CONSIGLIAMO

PROSECCO DI VALDOBBIADENE CON ETICHETTA ANATRA MAGNUM 1,5 L
BIANCO DOLCE DI UVA SPERGOLA

ELENCO PIETANZE

PRIMI PIATTI

TORTELLI

TORTELLI DI SPALLA DI SAN SECONDO
TORTELLI DI ANATRA
TORTELLI PATATE E SPECK
TORTELLO MARGHERITA (PROVOLA, BASILICO E LETTO DI POMODORINI)

TORTELLI VEGETARIANI

TORTELLI DI PATATE CON FUNGHI PORCINI
TORTELLI VERDI RICOTTA E SPINACI
TORTELLI DI MELANZANA, ROBIOLA E JULIENNE CROCCANTE DI MELANZANA
TORTELLI RADICCHIO E PROVOLA
TORTELLI DI ZUCCA

PASTE AL FORNO

LASAGNE TRADIZIONALI O OPZ. VEGETARIANE
LASAGNE ASPARAGI E SALSICCIA
ROSETTE TRADIZIONALI
ROSETTE ASPARAGI E SALSICCIA
NIDO DI TAGLIATELLE AL CRUDO CROCCANTE E VERDURE DI STAGIONE

RISOTTI SERVITI IN CIALDA DI PARMIGIANO

RISOTTO CON I PISTACCHI
RISOTTO CON ZUCCA E ACETO BALSAMICO
RISOTTO CON RADICCHIO TREVIGIANO E SAN DANIELE
RISOTTO CON ZAFFERANO E SALSICCIA
RISOTTO CON SPECK D'ANATRA STRACCHINO E ZENZERO
RISOTTO CON PESTO AL BASILICO POMODORINI E SCAGLIE DI PECORINO
RISOTTO CON CURCUMA E ZUCCHINE

PASTE AL TORCHIO (STROZZAPRETI, BIGOLI, MACCHERONCINI) CONDITI CON

RAGU' DI SALSICCIA, SCAGLIE DI PARMIGIANO E RISTRETTO AL VINO RISSO
RAGU' DI VERDURE E OLIO AL BASILICO
RAGU' CON GUANCIALE, PORRO E RICOTTA
RAGU' CON CULATELLO CROCCANTE E VERDURE
GARGANELLO CON JULIENNE DI BRESAOLA, SOLEGGIATI E BURRATA
RAGU' DI CONIGLIO, TIMO E ROSMARINO

SECONDI PIATTI

FILETTO DI MAIALINO SALTATO IN PADELLA CON RIDUZIONE DI BALSAMICO
EDITERRANEO FASCIATO CON BACON E COTTO AL FORNO CON POMODORINI E CONDITO CON OLIO AL BASILICO
STRACCETTI SU LETTO DI RUCOLA CONDITA CON OEV, BALSAMICO E SALE ROSA
STRACCETTI SU LETTO DI VERDURE AL FORNO
MAGRO DI ARROSTO DI VITELLO
COSCIA DI FARAONA IN CONFIT
CARPACCIO DI CARNE BIANCA AI TRE OLII E PINOLI TOSTATI
PLATEAUX DI FORMAGGI CON FRUTTA FRESCA, MOSTARDE E MIELE
TAGLIATA DI MANZO CON VALERIANA E PECORINO
TAGLIATA DI MANZO CON OLIO AL ROSMARINO E CHIPS

CONTORNI

MISTICANZA DI INSALATE
PATATE AL FORNO/CHIPS
RATATOUILLE
VERDURE ALLA GRIGLIA

VILLA CARANDINA
GUSTO E RELAX BY LANATRA

LA PROPOSTA COMPRENDE

TAGLIATA DI MANZO CON VALERIANA E PECORINO
TAGLIATA DI MANZO CON OLIO AL ROSMARINO E CHIPS

ANTIPASTO SERVITO A GIRO BRACCIO DAI CAMERIERI
DUE PRIMI PIATTI
SORBETTO
UN SECONDO PIATTO
DUE CONTORNI
TORTA NUZIALE
BUFFET DI FRUTTA E PASTICCERIA
ESPRESSO ITALIANO
DIGESTIVI (AMARI CLASSICI)
VINI A SCELTA

SERVIZI INCLUSI

REGIA DELL'EVENTO A CURA DEL PERSONALE DELLA VILLA CARANDINA
ACCESSORI DI ARREDO (TOVAGLIE, SEDIE RIVESTITE, LANTERNE, GAZEBI, LUMINARIE VARIE,...)
ALLESTIMENTO CENTRO TAVOLA, TABLEAU MARIAGE E MENU'
SUITE VILLA CARANDINA
DECORAZIONI VARIE (RUNNER A TEMA, CANDELE, NASTRINI A TEMA,...)
CONFETTATA (CONFETTI SE FORNITI DAGLI SPOSI)
ALLESTIMENTO/DECORAZIONE TAVOLO BOMBONIERIE E TAGLIO TORTA
ASSAGGI GRATUITI PER GLI SPOSI CON PERSONALIZZAZIONE DEI MENU' (DOPO CAPARRA CONFIRMATORIA)
SUITE RELAIS PER LA PRIMA NOTTE DI NOZZE

SERVIZI ESCLUSI

ANGOLO DEL FRITTO A VISTA
ANGOLO GRIGLIA A VISTA
ANGOLO CON MOZZARELLE DI BUFALA/ZIZZONA CON DECORAZIONI E PANE DI ACCOMPAGNAMENTO
ANGOLO PESCE CRUDO (CON OPZ. SUSHI)
ISOLE STRANIERE
SHOW COOKING
ANGOLO DEL 'BEVITORE RAFFINATO' (COMPRENDENTE ANGOLO CON RHUM E SIGARI DAL MONDO, ANGOLO WHISKY E DISTILLATI DAL MONDO, ANGOLO COCKTAILS PESTATI, ANGOLO BIRRE ARTIGIANALI)

CERIMONIA IN LOCO

ALLESTIMENTO GAZEBO CON FIORI E TULLE
50 SEDUTE CON SEDIE RIVESTITE O DA GIARDINO
MICROFONO E CASSE PER MUSICA
COCKTAILS ANALCOLICO ALL'ACCOGLIENZA
H 18.00 PER CERIMONIA POMERIGGIO
H 11.30 PER CERIMONIA MATTINO

VILLA CARANDINA
GUSTO E RELAX BY L'ANATRA

NOTE GENERALI E CLAUSOLE DEL CONTRATTO

IL PREZZO A PERSONA E' DI 92 EURO A PERSONA (IVA INCLUSA)
AFFITTO VILLA 1500 EURO
I BAMBINI 0/2 ANNI SONO GRATUITI
I BAMBINI 2/8 ANNI HANNO DIRITTO AD UNO SCONTO DEL 50%
(IL CONTEGGIO VERRA' CALCOLATO SULLA BASE DELLA PIANTINA
PRESENTATA UNA SETTIMANA PRIMA DEL MATRIMONIO)

OBBLIGO SIAE (AUTORIZZAZIONE MUSICALE A CARICO DEGLI SPOSI)
MUSICA MASSIMO H 02:00
CHIUSURA LOCALE H 03.00 PER MATRIMONIO A CENA
CHIUSURA LOCALE H 21.00 PER MATRIMONIO A PRANZO

OGNI ORA DI RITARDO COMPORTERA' UN EXTRA

L'USO DI FUOCHI D'ARTIFICIO SOLO CON AUTORIZZAZIONE PS
VIETATISSIME LE LANTERNE VOLANTI

POSSIBILITA' DI SVOLGERE LA CERIMONIA ALL'AMERICANA
500 EURO

PER LA PRENOTAZIONE DELLA DATA CHIEDIAMO UNA
CAPARRA DI 500 EURO DA VERSARE CON BONIFICO BANCARIO

VILLA CARANDINA
GUSTO E RELAX BY L'ANATRA