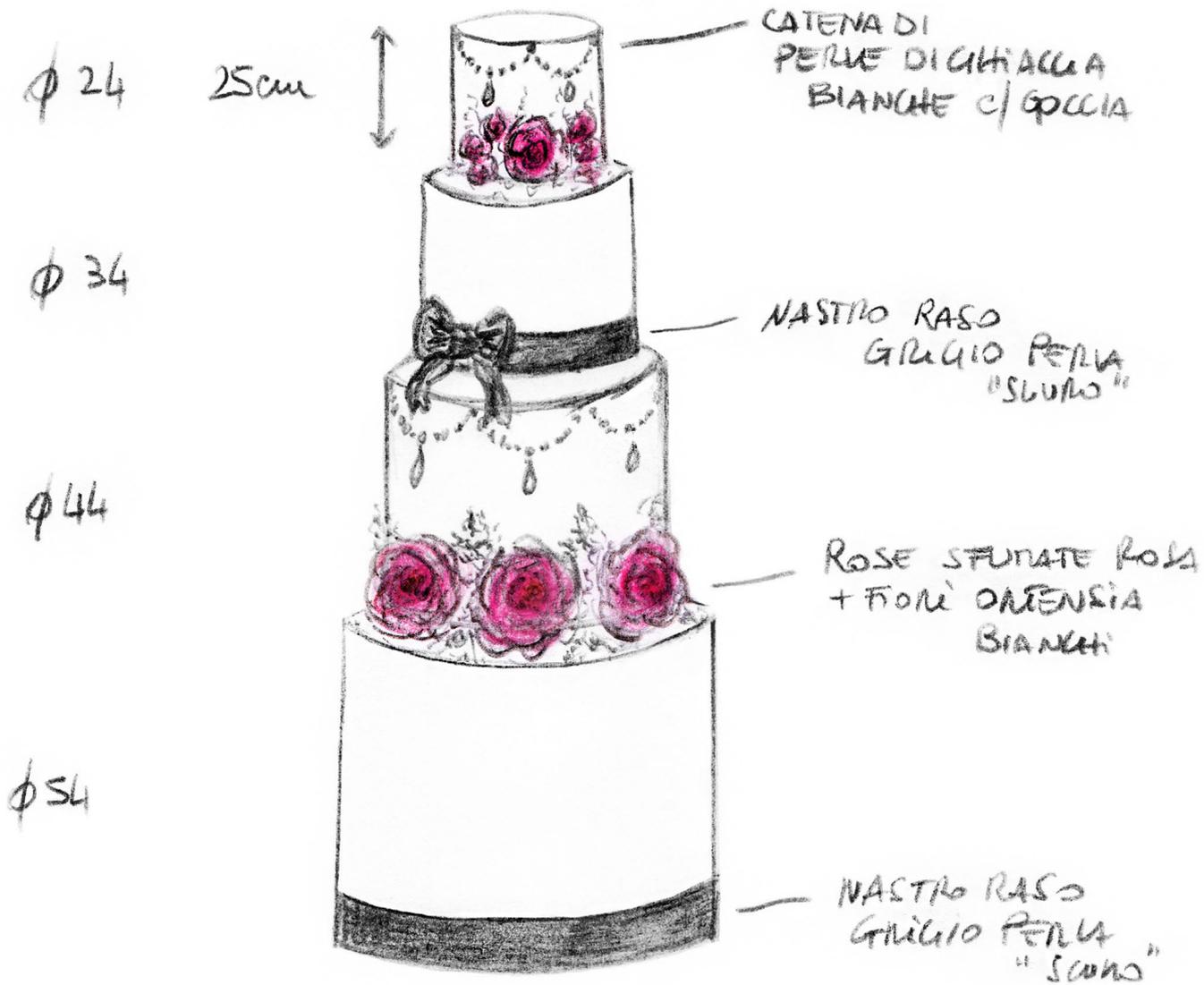


ANTONIAZZI

wedding collections





GLI STILISTI DELLE TORTE

Creazioni personalizzate “su misura”

Il giorno del vostro matrimonio, il giorno più importante della vita merita di essere celebrato con una creazione su misura, studiata e personalizzata in ogni dettaglio per rimanere nella memoria vostra e dei vostri ospiti come un elemento speciale e inconfondibile. Per questo motivo mettiamo a disposizione un team di esperte consulenti che guidano e consigliano gli sposi, organizzando

incontri su appuntamento dedicati per la degustazione delle torte e la scelta, oltre che del gusto più adatto alla stagione e al mood della vostra festa, dei dettagli decorativi ed estetici. Lavorando in sinergia con le nostre decoratrici, abili nelle più raffinate decorazioni a mano e nelle più moderne tecniche del cake design, nascono creazioni uniche, “vostre” in ogni particolare e perfette per

il “vostro” giorno. Lo stile e il motivo decorativo scelto dagli sposi possono, poi, essere declinati in altre creazioni coordinate per realizzare cadeaux sorprendenti per i vostri ospiti: lollypops, cookies, confetti decorati e mini cake diventano un’originale bomboniera, un creativo segnaposto, un’idea raffinata ed originale per dire “grazie” a chi vi è stato vicino nel vostro giorno più bello.

Rustic Chic







Rustic Chic

La scelta agreste è quella più adatta alla sposa che adora la vita en plein air e gli spazi aperti, la bellezza della natura e sogna un matrimonio autentico dai colori vivaci. Piccola chiesetta di campagna per il rito, casali, masserie o vigneti per un ricevimento country chic. Un rinfresco nel verde, in stile americano, un brunch elegante o una festa a tema agreste. Un tripudio di fiori colorati è la scelta giusta per la torta nuziale.



– Biscotto –



– Mini Cake –



– Confetto –



– Cake Pop –

Luxury







Luxury

Quale sposa non ha mai immaginato di sentirsi principessa per un giorno? Sognare in grande è concesso almeno una volta nella vita e quale migliore occasione del giorno più speciale ed importante della vostra vita? Non è detto che non si possano avere nozze extralusso anche se non si è stelle del cinema o della musica. L'importante è scegliere i dettagli giusti all'insegna dell'esclusività. Un sontuoso duomo barocco, una villa signorile affrescata, un rinfresco con ricchi buffet decorati allietato da un sottofondo di arpa. La torta nuziale è sfarzosa, arricchita da elaborati decori fatti a mano.



– Biscotto –



– Mini Cake –



– Confetto –



– Cake Pop –





*Modern
Minimal*



Modern Minimal

L'ultima tendenza per chi decide di ambientare le proprie nozze in un contesto metropolitano impone la ricerca di una location moderna e dinamica: un loft, un grande spazio ricavato in un contesto di archeologia industriale. Il rinfresco sarà un cocktail in piedi con finger food dagli abbinamenti ricercati e vini selezionati. Musica jazz di sottofondo e angoli relax con grandi cuscini bianchi a terra sui quali far sedere gli invitati. Il bianco delle pareti permette di giocare con un colore predominante: il pink, il verde mela, l'arancione sono perfetti per creare il bouquet della sposa, i centrotavola, gli allaccia tovaglioli, i menù e, naturalmente, la wedding cake.



– Biscotto –



– Mini Cake –



– Confetto –



– Cake Pop –

A romantic wedding reception hall featuring round tables covered in white linens, surrounded by clear crystal chairs. Each table is elegantly set with glassware, plates, and silverware. The centerpiece of each table is a tall, ornate crystal chandelier holding several lit candles, creating a warm and intimate atmosphere. The room is filled with these tables, extending into the background, all bathed in a soft, warm light from the candles.

Romantic





Romantic

Il matrimonio è la celebrazione dell'amore, il simbolo dell'unione perpetua fra due innamorati che hanno deciso di dividere il loro futuro cammino. Quale occasione migliore per lasciarsi andare ad un pizzico di romanticismo? Dettagli sognanti, colori tenui o pastello, particolari che richiamano alla mente sentimenti di tenerezza e complicità per una vera celebrazione dell'amore con la A maiuscola. La festa sarà grandiosa, ma di classe: menu gustosi in cui abbondano ingredienti pregiati, vini e liquori di alta qualità e un servizio impeccabile, musica dal vivo, spettacoli pirotecnici, balli e danze.



– Biscotto –



– Mini Cake –



– Confetto –



– Cake Pop –





Bucolico



Bucolico

È il matrimonio semplice in campagna, la festa sull'aia come una volta all'insegna della spontaneità, senza perdere mai d'occhio raffinatezza e cura dei dettagli. Protagonisti sono il legno grezzo, i colori e i toni della terra, le piante verdi o aromatiche, i fiori di campo e le balle di fieno. La torta è "nude": niente abbellimenti applicati o coperture, solo la struttura "a vista". Gli strati che compongono la torta sono visibili e preannunciano agli ospiti il gusto e la fragranza di quanto assaggeranno.



– Biscotto –



– Mini Cake –



– Confetto –



– Cake Pop –



*Shabby
Chic*





Shabby Chic

È uno stile con molte sfumature: romanticamente trasandato con un tocco vintage, invecchiato, fané ma romantico. La scenografia è studiata utilizzando sapientemente oggetti d'epoca che portano i segni del tempo passato per creare un sapore decadente, poetico, idillico, d'altri tempi. La torta evoca atmosfere sognanti con colori pastello, declinati nella loro accezione polverosa: rosa cipria, azzurro carta da zucchero, grigio perla.



– Biscotto –



– Mini Cake –



– Confetto –



– Cake Pop –

Total White







Total White

Tradizionale ed elegante, il bianco è il colore del matrimonio per antonomasia e rappresenta da sempre la freschezza, la purezza e l'eleganza della sposa. In omaggio alla tradizione, questo colore acromatico sempre più spesso non si limita ad essere solo quello dell'abito della protagonista della giornata, ma diventa il filo conduttore di tutte le nozze. A partire dalla partecipazione, tutti i dettagli sono candidi: i fiori scelti per l'allestimento della chiesa e del ricevimento, il tovagliato dei tavoli e le sedie nella location della cena, i dettagli di allestimento e, naturalmente, la wedding cake. La torta è elegante ed abbagliante nel suo fulgido candore.



– Biscotto –



– Mini Cake –



– Confetto –



– Cake Pop –

I NOSTRI SERVIZI

Dalla scelta del gusto alla progettazione estetica della torta, dal coordinamento logistico alla consegna nella location del ricevimento, seguiamo in nostri sposi in ogni dettaglio in modo che, nel loro giorno perfetto, niente sia lasciato al caso.

DEGUSTAZIONE SU APPUNTAMENTO

Per la scelta della torta nuziale riceviamo le coppie di futuri sposi su appuntamento nella nostra

storica sede di Bagnolo San Vito, a pochi chilometri da Mantova.

La degustazione gratuita è volta a definire, con l'aiuto e sotto la guida delle nostre consulenti, tutti gli elementi che compongono il complesso quadro di una torta nuziale:

- il gusto della torta che va valutato in base alle aspettative degli sposi, al mood del matrimonio, al periodo dell'anno in cui si svolgerà il ricevimento
- la finitura ovvero come

gli sposi desiderano che la torta si presenti esteticamente (bassa o a piani, con fiori freschi o in cioccolato plastico, con decori realizzati a mano ecc...). Data la varietà delle possibili opzioni estetiche, l'assistenza e il consiglio delle nostre consulenti è particolarmente importante: perché il risultato finale risulti gradevole ed equilibrato, come ogni opera d'arte anche una torta nuziale deve rispettare determinati canoni di



proporzione, bilanciamento, omogeneità di decorazione che vanno ben oltre una mera preferenza di gusto. Il bozzetto o progetto della torta che viene realizzato durante la degustazione, aiuta gli sposi a visualizzare il risultato finale. È una specie di anteprima della creazione "su misura" ideata sulla base delle loro richieste e permette di correggere, affinare e concretizzare gli spunti e le suggestioni che la fantasia suggerisce loro.

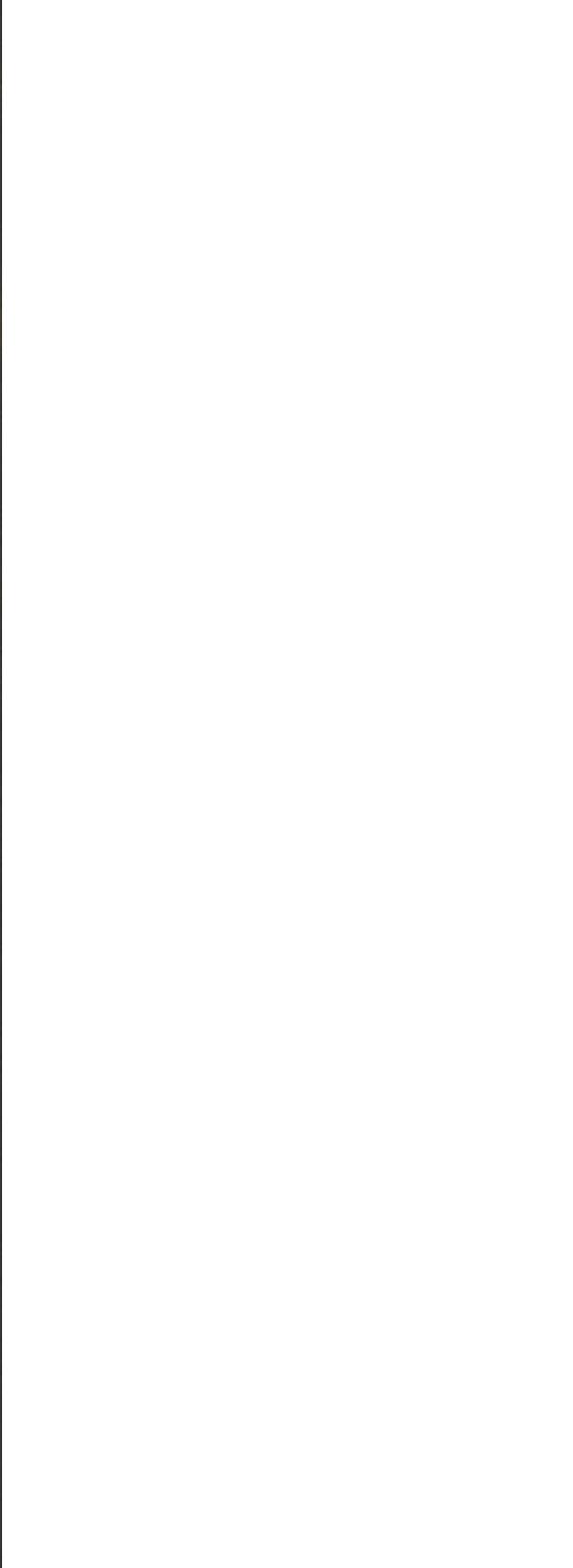
- la location in cui si svolgerà il ricevimento per quantificare la consegna che viene effettuata da noi con camion frigo e autista dedicato con tutte le accortezze necessarie perché la torta arrivi perfetta al momento di essere consumata.

CONSEGNA

Per alleggerire gli sposi da qualunque preoccupazione nel loro giorno più importante, ci occupiamo

direttamente di contattare in anticipo la location del ricevimento per concordare tutti i dettagli logistici della consegna e garantire che la vostra torta nuziale arrivi impeccabile, perfettamente conservata, giusto in tempo per il momento stabilito per il taglio. Le consegne vengono effettuate con nostri mezzi refrigerati ed autisti esperti, capaci di trasportare un carico fragile e delicato anche nelle condizioni stradali più complesse ed imprevedibili.





ANTONIAZZI

Pasticceria
Banqueting
Ristorazione

Laboratorio e punto vendita
via Romana Conventino, 15
Bagnolo San Vito | Mantova
T 0376 41 41 07

Showroom
via del Lavoro 26/A
Bagnolo San Vito | Mantova
T 0376 41 41 07

Caffè Borsa
corso Libertà, 6 | Mantova
T. 0376 22 58 18

Caffè Zanarini
piazza Galvani, 1 | Bologna
T 051 27 50 041

info@antoniazzi.biz
www.antoniazzi.biz