

ANTONIAZZI

Bagnolo San Vito, /01/2023

C.a. Sig.
Cell:
Email:

Data:
Location: **Villa Di Bagno, S.S. Cisa, 176, 46047 Porto Mantovano MN**
Tipologia di servizio: **Ricevimento Nuziale**
Ospiti: **persone** (minimo garantito)

TIMING

Matrimonio ore:
Luogo:
Orario di arrivo degli ospiti ore:
Cena ore:
Taglio torta ore:
Fine evento ore:

SOLUZIONE 2 Gold - Party



Aperitivo

BUVETTE

Bowl con Bollicine ghiacciate
Degustazione birre artigianali
Aperitivo leggermente alcolico
Succhi di frutta e verdura in caraffa
Acque minerali in caraffa con erbe aromatiche, frutta e verdure



A passaggio

Baci di formaggio croccanti
Mini toast prosciutto e formaggio al tartufo
Pan brioche con marinara e crescenza
Mini bugie Speck di Sauris e brie

Fritto cucinato a vista dello chef

Cornettini in carta paglia di acquadelle croccanti, bugie al parmigiano con speck e brie, fiori di zucca ripieni di formaggio, foglie di borragine croccante, stecchi con cubetti di formaggio al sesamo nero, stecchi con code di gamberi al tagliolino croccante



Angolo del Norcino

Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi

In abbinamento a fichi freschi tipologia "Shchavi" flambati con burro fresco e zucchero grezzo

Salame casereccio gigante

Servito con pane e focaccia caldi



Buffet del Pane

ai semi vari, focacce assortite con cicciole, olive, cipolla, uvetta, pancetta

grissini all'olio d'oliva e al sesamo, schiacciatine caserecce, pane carasau

Buffet di Selezione di salumi al taglio

Salame Casereccio, Culatta, Finocchiona Toscana, Prosciutto Cotto alla brace, Speck Trentino, Mortadella al Tartufo, Steccata Calabra

Angolo del Casaro

Burrata Campana Fresca in foglia

In abbinamento a pomodorini confit

Degustazioni di caseificio

Grana Padano varie stagionature

Parmigiano reggiano varie stagionature

Con degustazione mostarde e mieli

In abbinamento a valpolicella classico

Selezione di formaggi pregiati stagionati, semi-stagionati e freschi con esperto formaggio

Piacentino Ennese, Gransardo, Pecorino di Pienza rosso,

Shropshire, Mimolette, Vezena d'Aveglio, Ragusano, Toma Piemontese

Cimbro alle Vinacce, Asiago, Monte Veronese Mezzano

Serviti con miele d'Acacia, Mostarde caserecce, mele, pere, zucca

Confetture caserecce cioccolato e fichi, fragole e aceto balsamico, mele cotogne



Isola delle Miniature

Mini porzioni di mare (serviti in mini piattini o mini tumbler)

Spada affumicato e frutti esotici

Scampetti marinati nel frutto della passione

Code di gambero al sesamo e salsa di soia

Bastoncino di piovra alla griglia su verdure croccanti

Julienne di seppioline con crema di prezzemolo ed agrumi tagliati a vivo

Mini porzioni di terra (serviti in mini piattini o mini tumbler)

Scomposizione di vitello tonnato

Sushi di manzo con crema al rafano

Crème brûlée di Parmigiano e restrizione di balsamico

Lonzino di maialino marinato al curry con geleé di bloody mary

Millefoglie di petto d'oca, agrumi, senape Dijon e piada



Isola dello Show Cooking

**Tigelle e piadine cucinate e farcite a vista,
Gnocco fritto da servire con i salumi**



Alla Flamba

Brocchette di vitello con verdure
Brocchette di polpo con guancialino iberico
Con varie salse d'abbinamento



Cena Placè

2 Primi piatti (a scelta tra) 1 impiattato all'italiana e 1 servito all'inglese

Risotti

Risotto con Franciacorta e cipolle rosse di Tropea al profumo di rosmarino
Risotto alle pere Williams e salvia mantecato al fior di crescenza
Risotto con asparagi e capasanta mantecato allo squacquerone
Riso con datterino, pachino e boccetta confit con spuma di ricotta salata e chips di melanzane
Risotto alle ortiche aromatizzato al limone e polvere di bottarga
Risotto alla barbabietola, gocce di stracciatella e clorofilla di prezzemolo
Risotto alla parmigiana su crema di porri con pop corn di guanciale e riduzione di aceto balsamico

Paste ripiene

Bottoni al fior di crescenza, basilico e pachino confit
Tortelloni di Parmigiana di melanzane con coulis di pomodoro datterino
Raviolo al radicchio su crema di caprino al profumo di tartufo bianco d'Alba
Tortelli con ripieno di faraona su emulsione di piselli con gocce di pomodoro

Paste fresche

Penna trafilata con crema di melanzana, pomodoro confit spolverizzato pecorino di fossa e carbone di olive taggiasche
Truciolli alla mediterranea con pomodorino pachino, olive taggiasche e tonno rosso di Carloforte
Paccheri con pomodoro infornato, ricotta fresca e chips di melanzane
Penna di Gragnano padellata ai tre pomodori (giallo, verde e rosso) su crema di cozze e rucola fritta
Fusilloni trafilati al bronzo su crema di cannellino con croccante di guanciale iberico e gambero scottato

Paste al forno

Pacchero di Gragnano farcito con burrata su crema di pomodori confit, clorofilla di basilico e gocce di colatura di alici
Rosetta con erbe amare e crema di Parmigiano
Rosetta con prosciutto di Praga e monte veronese

1 secondo piatto (a scelta tra) Servito impiattato all'italiana

Filetto di bue Piemontese con erbe aromatiche
Millefoglie di Fassona piemontese all'olio aromatico e Fleur de sel
Filetto di vitello gratinato alle erbe di Provenza
Filetto di manzo con salsa a scelta tra: all'aceto balsamico di Modena, al Porto rosso, ai tre pepi, al tartufo
Tournedos di vitello con stick di lardo di Colonnata croccante
Lombata di vitello con pesto di rucola e mandorle al mortaio
Tagliata di filetto di manzo marinato al Whisky con senape in grani
Tagliata di bufala glassata al Porto
Filetto di scottona italiana alle erbe fini manzo con salsa a scelta tra: all'aceto balsamico di Modena, al Porto rosso, ai tre pepi, al tartufo
Pancia di maialino laccata al miele su crema di patate affumicate
Capocollo di maiale a bassa temperatura al profumo di dragoncello con crema di sedano rapa
Agnello scottadito in croccante aromatizzato al timo su riduzione di salsa al mirtillo (extra 3 a pax)
Pluma di maialino da latte iberico Pata Negra al sale blu di Persia e olio aromatico

Contorni (1 a scelta tra)

Crudaiola mediterranea (ananas, prugne, mele, sedano, cetrioli, pomodorini)
Soncino al mojito con lime e menta
Caponata tiepida di melanzane e uva sultanina
Patate novelle al sale aromatico profumate al rosmarino
Patate satinare con lardo pancettato alle erbe
Julienne di verdure arcobaleno (carote, zucchine, sedano rapa e peperoni)
Insalatina di finocchio, pompelmo, anacardi e pepe di Sechuan

Dolce degli sposi (incluso ma con finitura esclusa)



e buffet di dolci (escluso e da selezionare tra le proposte di seguito)
Caffè e digestivi

VINI

Prosecco Treviso – Per la Terra “Antoniazzi”
Pinot Grigio Le Rosse – “Tommasi”
Merlot Le Prunee – “Tommasi”
Zibibbo Passito Vigna moresca – Cantine Vinci
Acqua con e senza gas

Coperto e servizio

Tovagliato in lino bianco o écru,
Bicchieri in Cristallo,
Posate in acciaio,
Piatti in porcellana,
Sottopiatto e portapane coordinato,
Tavoli per allestimento buffet, tavolini d'appoggio,
Personale di servizio selezionato in divisa 1 ogni 15 ospiti,
Attrezzature fornite dalla villa:tavoli rotondi da 8/10px, sedia e copri sedia, sedute giardino per aperitivi
Prezzo a pax a partire da 120,00 euro (per un minimo di 100 invitati)

Tariffe bambini (considerati tali fino a 8 anni non compiuti)

Fino a 2 anni non compiuti costo 0,00

Fino a 5 anni non compiuti sconto 50%

Fino a 8 anni non compiuti sconto 30%

con menù baby al tavolo di solo bambini

valido se con preavviso:

costo € 35,00 a px

Alcune note a pedice:

- il prezzo può subire alcune variazioni in base ai piatti scelti
- come riportato nel contratto, i prezzi di partenza sono calcolati sulla base di numeri minimi garantiti di ospiti previsti all'accettazione dell'offerta; qualora calassero oltre il 10% rispetto al numero indicato quale minimo garantito, il prezzo fissato subirà una variazione per ammortizzare i costi fissi, mediamente del 5%, ogni 10% di calo presenze.
- si ricorda che il timing è ipotizzato secondo nostra esperienza, può subire modifiche in accordo con gli sposi e si sottolinea inoltre che una dilazione nei tempi dell'aperitivo comporta forzatamente una restrizione di quelli del dopo cena, in quanto la villa chiude alle ore 2:00.



ALLESTIMENTI facoltativi

Allestimento cucina satellite al tempietto per la cena o aperitivo	€ 900,00
Allestimento cucina satellite alla serra per il dopo cena	€ 300,00
Allestimento cucina satellite alla serra per la cena	€ 500,00
Integrazione personale per aperitivo alle colonne	€ 300,00

Filari di lampadine ed eventuale generatore da chiedere a Fulvia

DA DEFINIRE UTILIZZO DI GENERATORE QUANDO SI CONFERMANO LE ZONE DELLA VILLA UTILIZZATE E I VARI CORNER DEL PREVENTIVO