

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 3 - Platinum Party



Cocktail di benvenuto prima della cerimonia

Buvette

I nostri analcolici di frutta fresca, mela verde e kiwi, fragola ananas e cocco, arancia carota e lime
Acque minerali aromatizzate con erbe, frutta e spezie aromatiche
The freddo verde macha e alla Menta fresca

Prezzo per persona

euro 5,00 per un minimo di 100 px

A passaggio

Chips di verdure
Pan brioche con burrata e alici del Mar Cantabrico
Brocchette con frutta fresca

Prezzo per persona

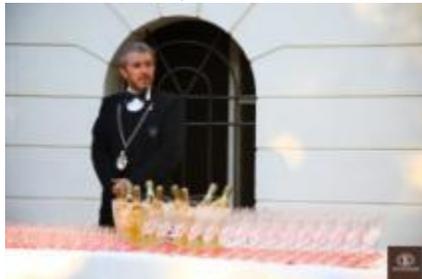
euro 8,00 per un minimo di 100 px



Proseguendo dopo la cerimonia

BUVETTE

Prosecco di Valdobbiadene Superiore "Gregoletto"
Cocktail analcolico di frutta fresca e spritz
Degustazione selezione birre artigianali in calice
Succhi di frutta in caraffa
Acque minerali in caraffa con erbe aromatiche, frutta e verdure



Fritto dello chef a passaggio

Cornettini in carta paglia di acquadelle e di moscardini
Fiori di zucca ripieni in tempura
Bastoncini con formaggio al sesamo nero
Bastoncini con gamberi e salsiccia panati alla mentuccia
Mozzarelline in carrozza,
Salvia croccante e capperi giganti in tempura

Isola del Territorio

Buffet di Selezione di salumi al taglio con affettatrice d'epoca

Prosciutto Crudo di Parma

Prosciutto Crudo Toscano con osso in Morsa tagliato a mano

Con fichi flambati al burro e zucchero di canna

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



Buffet del Pane

ci semi vari, focacce assortite con "cicciole", olive, cipolla, uvetta, pancetta
grissini all'olio d'oliva e al sesamo, schiacciatine caserecce allo strutto e al rosmarino
pane carasau

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

Piacentino ennese, Gransardo, Pecorino di Pienza rosso,
Shropshire, Mimolette, Vezza d'Avoglio, 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

Selezione di formaggi pregiati freschi

Stracciatella, Nodini di bufala, Mozzarella di bufala campana, Burrata fresca
Caprini misti ai fiori, frutti e aromi

In abbinamento a **pomodorini pachino e basilico fresco**



Isola dello Show Cooking

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



Su piastra di sale rosa

Capesante lardellate con guancialino iberico

Stecchi di tartare di manzo

Con varie salse d'abbinamento



Isola delle Miniature

Gli sfizi dello chef

Tartare di manzo alla senape ancienné, spezie e fior di capperi

Crème brûlée di foie gras

Crostone con bagna cauda e piquillo arrostito

Cestino croccante con prosciutto di cervo e pere

Mini ciabattina con quiche e pomodoro

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

Spada affumicato e agrumi tagliati al vivo

Gambero kataifi in salsa guacamole

Tartare di tonno Rosso e burrata pugliese

Soufflé di Capesante dell' Adriatico con gocce di corallo

Bastoncino di piovra alla griglia su verdure croccanti

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

Insalatina di cappone alla Bartolomeo Stefani

Sushi di manzo con crema al rafano

Crème brûlée di Parmigiano e restrizione di balsamico

Lonzino di maialino marinato al curry con gelée di bloody mary

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



Isola del Mare

Le crudità

Degustazione ostriche con tulli di lime
Crudo all'italiana con frutta fresca in abbinamento
Nature di branzino al basilico
Tonno con salsa alla senape
Salmone all'aneto
Scampi con passion fruit
Gamberi rossi al sesamo nero



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 bocchetta 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 trafileta con crema di melanzana, pomodoro confit spolverizzato pecorino di fossa e carbone di olive taggiasche
Trucioli 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 trafiletati 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: aceto balsamico di Modena, Porto rosso, tre pepi, 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)

Crudaia 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 di Valdobbiadene Superiore "Gregoletto"

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 puro lino o ecrù per tavoli rotondi,

Bicchieri in cristallo,

Posate in acciaio o argento o design,

Piatti in porcellana,

Sottopiatto e portapane coordinato,
Personale di servizio selezionato in divisa 1 ogni 13 ospiti,
Tavoli per allestimento buffet,
Attrezzature fornite dalla villa:tavoli rotondi da 8/10px, Sedia e copri sedia, sedute giardino per aperitivi
Prezzo a pax a partire da 135,00 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