

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: **100 persone** (minimo garantito)

TIMING- Il servizio indicato e' di 6 ore dalle 18 alle 24.00 –con open bar fino alle ore 01.00

Matrimonio ore:

Luogo:

Orario di arrivo degli ospiti ore:

Cena ore:

Taglio torta ore:

Fine evento ore:

SOLUZIONE 1 Silver 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

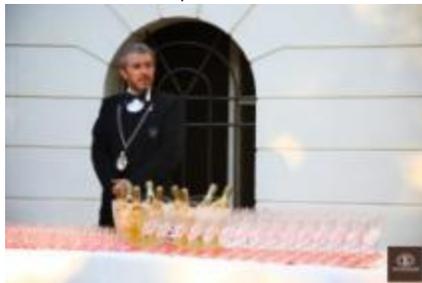


Proseguendo dopo la cerimonia

Aperitivo

BUVETTE

Bowl con bollicine ghiacciate
Spritz e Hugo
Succhi di frutta in caraffa
Acque minerali in caraffa con erbe aromatiche, frutta e verdure



I caldi e croccanti frittini dello Chef

Bugie al parmigiano con speck e brie, fiori di zucca ripieni, verdure a bastoncino pastellate,

foglie di borragine croccante, arancini di riso venere e salmone, capperi giganti pastellati, mozzarelline in carrozza e pesto verde, mazzancolle croccanti

Isola del territorio

Buffet di selezione salumi di pregio al taglio

Prosciutto Crudo di Parma con melone IGP

Salame casereccio, culatta, finocchiona toscana, prosciutto cotto alla brace,

Speck trentino, mortadella medaglia d'oro ai pistacchi, steccata calabra



Buffet del Pane

ci semi vari, focacce assortite con ciccioline, 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

Piacentino ennese, Gransardo, Pecorino di Pienza rosso,

Shropshire, Mimollette, Vezzena d'Aveglio, Ragusano, toma piemontese

Cimbro alle vinacce, Asiago, Monte Veronese mezzano

Parmigiano Reggiano vacche rosse, Grana Padano 24 mesi

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 delle Miniature

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

Spada affumicato e agrumi tagliati a vivo
Gambero kataify in salsa guacamole
Tartare di tonno rosso e burrata pugliese
Sufflè 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
Creme brulèe 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 (vedi eventuali varianti da quotare)

**Tigelle e piadine cotte alla piastra e farcite a vista,
Mini gnocco fritto da abbinare ai salumi**



Pane di Altamura bruschettato

Con vari abbinamenti di patè olive, alici, crema di spinaci, pomodorini confit e degustazione oli varie provenienze, Puglia, Liguria, Lago di Garda



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 trifilata 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 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 sale
Filetto di vitello gratinato alle erbe di Provenza
Filetto di manzo con salsa a scelta tra: aceto balsamico di Modena, Porto Rosso, tre pepi, 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)

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 satinate 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 ecrù per tavoli rotondi,
Bicchieri in cristallo,
Posate in acciaio
Piatti in porcellana,
Sottopiatto e portapane coordinato
Personale di servizio selezionato in divisa 1 ogni 15 ospiti
tavoli per allestimento buffet, tavolini d'appoggio
Attrezture fornite dalla villa: tavoli rotondi da 8/10px, sedia,, sedute giardino per aperitivi

Prezzo a pax a partire da 105,00 euro (per un minimo di 100 invitati)
(il prezzo può subire alcune variazioni in base ai piatti scelti)

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

Integrazione costi per tovolate imperiali dentro o fuori della villa € 5,00 a px

Integrazione costi per servizio anticipato alle 17.30, ogni 30 minuti di anticipo € 120,00

Costi minimi extra Personale Antoniazzi quando l'open bar è fornito dal cliente da confermare in base alla logistica dell'evento, € 200,00 all'ora minimo, a partire dalle ore 24.00

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