

# *Menu' Classic*

## *Buffet degli Aperitivi*

(a bordo piscina)

Prosecco; Cocktail analcolico; Succhi di frutta: Arancia rossa, Ananas e Pompelmo  
Stuzzichini di Benvenuto: Mix di rustici, Pizzette al pomodoro, Mini quiche assortite

## *Antipasti*

(a scelta a buffet o a tavola)

Prosciutto crudo al taglio, Capocollo e finocchiona locali, Mortadella grigliata con salsa al balsamico tartufata, Ricotta della casa, Pecorino nostrano con confetture fatte in casa, Formaggio primo sale con confettura di pere e peperoncino, Ciliegine di bufala su letto di rucola e pachino, Frittini di verdure di stagione, Fagioli cannellini al coccio

\*\*\*\*\*

Risotto ai funghi porcini e tartufo

Pappardelle al cinghiale

\*\*\*\*\*

Filetto di maiale in crosta di nocciole

Patate al forno

Insalatina mista

## *Torta Nuziale*

Cuore di Millefoglie con Cioccolato e Crema Chantilly

## *Frutta*

Caffè: normale e decaffeinato

Amaro, Limonello, Grappa

Vino Rosso Ciliegiole D.O.C.

Vino Bianco Malvasia D.O.C.

Prosecco

Moscato d'Asti

Acqua minerale, naturale e gasata

**Euro 70,00**

# *Menu' Superior*

## *Buffet degli Aperitivi*

Prosecco; Cocktail analcolico; Succhi di frutta: arancia rossa, ananas e pompelmo

Stuzzichini di Benvenuto: Mix di rustici; Panzerottini ripieni; Mini quiche assortite; Pizzette al pomodoro; Fantasia di bicchierini

## *Angolo dei Fritti*

Verdure di stagione: melanzane, zucchine, peperoni; mini suppli; crocchette di maiale al tartufo;

Bocconcini di patate al rosmarino; Salvia; Frittini di mare

## *Angolo dei Formaggi*

Ricotta alla confettura di ortaggi; Formaggio al peperoncino; al tartufo, Pecorino nostrano con confettura di cotogne;

Treccia di bufala

## *Angolo del Mercino*

Corallina nostrana; Grana fina di Norcia; Lonza della casa; Prosciutto crudo nostrano;

Mortadella grigliata con salsa al balsamico; Finocchiona viterbese; Ciauscolo

## *Angolo del Fornaio*

Focacce; Grissini al sesamo; Treccine di sfoglia alle spezie

## *Angolo del Marinaio*

Insalata di polpo su letto di purè; Insalata di mare; Salmone marinato al ginepro e pepe rosa;

Cruditè di mare: (Spigola marinata all'aceto di ribes, Scampi)

\*\*\*\*\*

Risotto al Sagrantino di Montefalco e Taleggio

Tagliolini alle vongole veraci, scampi e tartufo

\*\*\*\*\*

Grigliata di mare in salsa verde

(orata, seppia, scampi e mazzancolle)

Insalatina con radicchio, noci, grana e balsamico di Modena

\*\*\*\*\*

Sorbetto al limone

\*\*\*\*\*

Lonza di maiale all'arancia

Patatine novelle al burro e salvia

### *Torta Nuziale*

Cuore di Millefoglie con cioccolato e crema chantilly

### *Buffet di Dolci*

Bicchierini di panna cotta: al cioccolato, ai frutti di bosco, al Caramello; Tiramisu; Sbriciolata di nocciole;  
Torta di ricotta e gocce di cioccolato; Bicchierini di Mimosa; Crostata alla frutta; Torta della Nonna; Torta Caprese

### *Angolo della Frutta*

Tagliata di frutta di stagione

Caffè: normale e decaffeinato

Amaro, Limonello, Grappa

Vino Rosso di Montefalco D.O.C.

Vino Bianco Falanghina D.O.C.

Prosecco

Moscato d'Asti

Acqua minerale, naturale e gasata

**Euro 100,00**

# Menu' Imperial

## Buffet degli Aperitivi

Prosecco; Cocktail analcolico; Succhi di frutta: arancia rossa, ananas, pompelmo

Stuzzichini di Benvenuto: Mix di rustici; Panzerottini ripieni; Mini quiche assortite; Pizzette al pomodoro; Fantasia di bicchierini;

Fantasia di tartine mari e monti; Vol au vent con salsa rosa e code di gamberi

## Angolo dei Fritti

Verdure di stagione: melanzane, zucchine, peperoni; Mini suppli; Crocchette di maiale al tartufo;

Bocconcini di patate al rosmarino; Olive ascolane; Salvia; Gonfiotti di acciughe; Quadrotti di grana; Frittini di pesce

## Angolo dei Formaggi

Ricotta della casa alla confettura di ortaggi; Formaggio al peperoncino; al tartufo, Pecorino nostrano con confettura di cotogne;

Treccia di bufala ripiena allo speck su letto di rucola; Scamorza affumicata di bufala; Primo sale cotto con colatura di miele al

castagno; Forma di grana in bella vista con confettura d'uva; Bicchierini di burrata e dadolata di datterini e basilico

## Angolo del Norcino

Corallina nostrana; Grana fina di Norcia; Lonza della casa; Prosciutto crudo nostrano; Mortadella grigliata con salsa al balsamico;

Finocchiona viterbese; Ciauscolo; Salsicette di cinghiale; Arrostito al balsamico; Coppiette di maiale

## Angolo del Fornaio

Focacce; Grissini al sesamo; Treccine di sfoglia alle spezie; Tartellette al rosmarino

## Angolo degli Antichi Sapori

Zuppetta di fagioli cotiche e salsicce, Cannellini all'uccelletto, Lenticchia di Castelluccio con zampetto di maiale,

Insalata di farro con gamberi e verdure

## Angolo del Marinaio

Ostriche su ghiaccio

Insalata di polpo su letto di purè; Insalata di mare; Salmone marinato al ginepro e pepe rosa;

Crudità di mare: (Spigola marinata all'aceto di ribes, Scampi, Tonno fresco al limone)

\*\*\*\*\*

Panciotti Black & White in crema di scampi

Risotto al profumo di bosco: (Porcini e tartufo)

\*\*\*\*\*

Rombo in crosta di patate

\*\*\*\*\*

Sorbetto al limone

\*\*\*\*\*

Filetto di manzo ai tre pepi con nuvola di polenta al tartufo e Taleggio

Insalatina verde con agrumi e mela verde

### *Torta Muziale*

Triofo di Pan di Spagna, Chantilly e Frutti di bosco

### *Buffet di Dolci*

Bicchierini di panna cotta: al Cioccolato, ai Frutti di bosco e Caramello; Bicchierini di Creme Caramel assortiti: Pistacchio, Gianduaia; Tiramisu; Sbriciolata di nocciole; Torta di ricotta e gocce di cioccolato; Monoporzioni di Mimosa; Crostata alla Frutta; Torta della Nonna; Torta Caprese; Crostata Ricotta e Pere; Sacher Tort; Cheesecake ai Frutti di bosco

### *Angolo della Frutta*

Spiedini di frutta al Caramello, Melone al porto e Fragole con panna

### *Angolo delle Crêpes*

Crêpes alla Nutella, ai Frutti di bosco, Crema Chantilly e Caramello

\*\*\*\*\*

Caffè: normale e decaffeinato

### *La Chocolaterie*

Fontana di cioccolato, Fragole, Pralinerie di cioccolato vari gusti, Brandy

### *Cigar Bar*

(Angolo dei Sigari e Rum)

### *Open Bar*

Vino Rosso Morellino di Scansano D.O.C.

Vino Bianco Sauvignon D.O.C.

Champagne Veuve Cliquot

Moscato d'Asti

Acqua minerale, naturale e gasata

**Euro 120,00**

## *Servizi Compresi*

Carta Menù sul tavolo

Tovagliati, posate, bicchieri e piatti tra quelli disponibili

Prova Menù per gli sposi

Fiaccolata (ciotole, barattoli e lanterne)

Parcheggio interno

Filodiffusione interna ed esterna

Pasti dei componenti musica e foto, se vengono scelti quelli consigliati dalla casa

Sconto del 10% in caso di banchetto svolto nei mesi tra Ottobre e Marzo

Sconto del 10% in caso di banchetto svolto in giorno infrasettimanale non festivo

(Le due offerte non sono cumulabili)

Prima notte nuziale nella Suite "Apollo e Dafne" e prima colazione nella panoramica "Torretta degli Innamorati"

## *Servizi extra*

Open bar + 5,00 € + Barman = 8 €

Confettata + 2,00 € a persona

Angolo dei dolci + 3,00 € a persona

La Chocolaterie + 2,00 € a persona

Angolo dei crudi (Ostriche e carpacci) + 5,00 € a persona

Spettacolo Pirotecnico + 500,00 €

Spettacolo Sbandieratori + 450,00 €

Tabloid Marriage+ 150,00 €

Coprisedie + 3,50 €

Torcioni lungo il percorso stradale + 5,00 €

Parcheggiatore + 80,00 €

Servizio Guardaroba + 100,00 €

Angolo delle Crêpes + 250 €

Cigar Bar (Sigari e Rum) + 300/500 € (secondo richieste)

Bomboniere (Prezzo da concordare)

Addobbo floreale (Prezzo da concordare)

Addobbo tavoli (Prezzo da concordare)

Bomboniere (Prezzo da concordare)

Fotografo e riprese con drone (Prezzo da concordare)

Intrattenimento musicale (Prezzo da concordare)

Servizio Baby Sitter (Prezzo da concordare)

Automobile, Carrozze (Prezzo da concordare)

Abiti da cerimonia (sconto sul posto)

## *Informazioni generali*

Per i bambini è previsto il "Menù bambini" che consiste in: Pasta al pomodoro, cotoletta panata e patatine fritte.

Il prezzo di coloro che scelgono il menù bambini è ridotto del 50% .

### **Il Personale di Servizio prevede:**

Menù Classic: un cameriere ogni 15 invitati;

Menù Superior: un Responsabile di sala e un cameriere ogni 12 invitati;

Menù Superior: Responsabile di sala, una Hostess (che seguirà personalmente gli sposi) e un cameriere ogni 10 invitati

Dopo le ore 18,00 (per il pranzo) e dopo le ore 1,00 (per la cena), extra di € 250,00 per ogni ora o frazione di essa.