



Il tuo Matrimonio  
In Agriturismo



Partner





# Brochure 2020



“Un matrimonio rustico ed elegante in una cornice naturale suggestiva, accompagneremo Voi e i vostri ospiti alla scoperta dei piatti della tradizione Veneta.”



# LE NOSTRE PROPOSTE

---

## MENU tradizione

### RINFRESCO:

Un ricco buffet con tutte le sfiziosità del nostro territorio:

Polenta e sopressa, fantasie vegetariane, formaggi morbidi e stagionati con confetture di nostra produzione, riso venere con verdure dell'orto, mini hamburger, bufalina e crudo, Finger Food ai salumi nostrani, salumi misti con focacce al rosmarino.

Cooking Show (almeno 60 invitati): Taglio salumi a vista, Frittura a vista verdure di stagione,

*Dalla cantina: Pinot Brut Azienda Agricola Passarini*

### AL TAVOLO:

Primi piatti

Risotto tradizionale al Tastasale

Fettuccine di pasta fresca all'anatra

*Dalla cantina: Merlot DOC Venezia Borga*

Secondi piatti

Brasato di manzo al misto bosco

Millefoglie di Lombatina di maiale in salsa al rosmarino

Contorni misti di stagione

*Dalla cantina: Cabernet Franc IGT Veneto Borga*

### RINFRESCO FINALE

di frutta fresca, pasticceria mignon,  
crostatine, panne cotte, tiramisù mignon.

### TORTA NUZIALE

*Dalla cantina: Prosecco Brut DOC Treviso Borga*

Caffè

Buffet di digestivi e grappe

**Prezzo 78€** - con incluso: Scenografia, fiori, allestimento,  
Weddings coordinator, prova menù, tableau mariage.

## MENU Le Rondini

### RINFRESCO:

Un ricco buffet con tutte le sfiziosità del nostro territorio:

Polenta e sopressa, fantasie vegetariane, formaggi morbidi e stagionati con confetture di nostra produzione, riso venere con verdure dell'orto, mini hamburger, bufalina e crudo, Finger Food ai salumi nostrani, salumi misti con focacce al rosmarino.

Cooking Show (almeno 60 invitati): Taglio salumi a vista, Frittura a vista verdure di stagione,

*Dalla cantina: Pinot Brut Azienda Agricola Passarini*

### AL TAVOLO:

Primi piatti

Risotto alle tre consistenze di asparagi

Tortelli Patate e stracchino con burro e semi di papavero

*Dalla cantina: Syrah cantina Serene*

Secondi piatti

Rotolo di coniglio alle erbe aromatiche

Faraona al forno con frutta caramellata

Contorni misti di stagione

*Dalla cantina: Refosco IGT Veneto Borga*

### RINFRESCO FINALE

di frutta fresca, pasticceria mignon,  
crostatine, panne cotte, tiramisù mignon.

### TORTA NUZIALE

*Dalla cantina: Prosecco Brut DOC Treviso Borga*

Caffè

Buffet di digestivi e grappe

**Prezzo 83€** - con incluso: Scenografia, fiori, allestimento,

Weddings coordinator, prova menù, tableau mariage.

## MENU Caminetto

### RINFRESCO:

Un ricco buffet con tutte le sfiziosità del nostro territorio:

Polenta e sopressa, fantasie vegetariane, formaggi morbidi e stagionati con confetture di nostra produzione, riso venere con verdure dell'orto, mini hamburger, bufalina e crudo, Finger Food ai salumi nostrani, salumi misti con focacce al rosmarino.

Cooking Show (almeno 60 invitati): Taglio salumi a vista, Frittura a vista verdure di stagione,

*Dalla cantina: Pinot Brut Azienda Agricola Passarini*

### AL TAVOLO:

Primi piatti

Risotto alla zucca con polvere di amaretto e mostarda

Ravioli del Plin con ripieno al caprino con burro, noci e polvere di liquirizia

*Dalla cantina: Syrah cantina Serene*

Secondi piatti

Grigliata di maiale e galletto con polenta alla griglia

Tagliata di manzo con pesto di rucola e scaglie di grana

Porchetta in Bella vista servita al carrello

Contorni misti di stagione

*Dalla cantina: Cabernet Franc IGT Veneto Borga*

### RINFRESCO FINALE

esterno di frutta fresca, pasticceria mignon,  
crostatine, panne cotte, tiramisù mignon.

### TORTA NUZIALE

*Dalla cantina: Prosecco Brut DOC Treviso Borga*

Caffè

Buffet di digestivi e grappe

**Prezzo 85€** - con incluso: Scenografia, fiori, allestimento,

Weddings coordinator, prova menù, tableau mariage.



## MENU Decimo

### RINFRESCO INIZIALE:

Un ricco buffet con tutte le sfiziosità del nostro territorio:

Polenta e sopressa, fantasie vegetariane, formaggi morbidi e stagionati con confetture di nostra produzione, riso venere con verdure dell'orto, mini hamburger, bufalina e crudo, Finger Food ai salumi nostrani, salumi misti con focacce al rosmarino.

Cooking Show (almeno 60 invitati): Taglio salumi a vista, Frittura a vista verdure di stagione,

*Dalla cantina: Prosecco ExtraDry DOC Treviso Borga*

### AL TAVOLO:

Primi piatti

Risotto radicchio e salsiccia, cuore di

valpolicella ripasso e copertura di Monteveronese DOP

Gnocchi con ripieno di scamorza affumicata alla crema di parmigiano e tartufo

*Dalla cantina: Refosco IGT Veneto Borga*

Secondi piatti

Coscia d'anatra stufata accompagnata da cipolla marinata in agrodolce

Guancetta di manzo brasata con riduzione di amarone della Valpolicella

Contorni misti di stagione

*Dalla cantina: Valpolicella classico DOC Recchia*

### RINFRESCO FINALE

di frutta fresca, pasticceria mignon,  
crostatine, panne cotte, tiramisù mignon.

### TORTA NUZIALE

*Dalla cantina: Prosecco Brut DOC Treviso Borga*

Caffè

Buffet di digestivi e grappe

**Prezzo 90€** - con incluso: Scenografia, fiori, allestimento,  
Weddings coordinator, prova menù, tableau mariage.

# I piatti del menù matrimoniale

---

Per Vostra comodità abbiamo inserito vicino ai piatti e ai vini degli asterischi (\*) che corrispondono a come le varie scelte incidono nel prezzo finale.

## PRIMI PIATTI

### Risotteria

Risotto alla veneta \*

Risotto al tastasale \*

Risotto alla zucca con polvere di amaretto e mostarda \*\*

Risotto alle tre consistenze di asparagi \*\*

Risotto cacio e pere \*\*

Risotto zucca e salsiccia con riduzione di amarone DOCG \*\*\*

Risotto all'amarone con copertura di Monteveronese DOP \*\*\*

Risotto radicchio e salsiccia, cuore di valpolicella ripasso e copertura di Monteveronese DOP \*\*\*

### Pasta Fresca

Fettuccine, Bigoli, Maccheroncini di pasta fresca conditi con:

Anatra \*

Ragù di Scottona rosso \*

Faraona e porcini \*\*

Radicchio, speck e monteveronese \*\*

Asparagi di stagione \*\*\*

### Pasta Ripiena

Fagottino di crespella alla crema di montasio e noci \*

Tortelli Patate e stracchino con burro e semi di papavero \*\*

Tortelli ripieni di radicchio, noci e crema di Monteveronese DOP \*\*

Gnocchi con ripieno di scamorza affumicata alla crema di parmigiano e tartufo \*\*\*

Ravioli del Plin con ripieno al caprino con burro, noci e polvere di liquirizia \*\*\*

## SECONDI PIATTI

### Arrosti

Brasato di manzo al vino rosso \*

Brasato di manzo al misto bosco \*

Millefoglie di Lombatina di maiale in salsa al rosmarino \*

Rotolo di coniglio alle erbe aromatiche \*\*

Anatra ripiena con erbe e tastasale \*\*

Faraona al forno con frutta caramellata \*\*

Guancetta di manzo brasata con riduzione di amarone della Valpolicella \*\*\*

Coscia d'anatra stufata accompagnata da cipolla marinata in agrodolce \*\*\*

### Alla griglia

Grigliata di maiale e galletto con polenta alla griglia \*\*

Tagliata di manzo con pesto di rucola e scaglie di grana \*\*

Quaglie allo spiedo \*\*

Costate e Fiorentine frollatura 30gg \*\*\*

Porchetta in Bella vista servita al carrello \*\*\*

## TORTA NUZIALE

Meringata alla vaniglia | Millefoglie classica | Composizione di cupole al mascarpone delle  
Tre Rondini | Bignolata con ripieno di vaniglia, cioccolato oppure nocciola  
S.Honore | Crostata di frutta fresca | Torta Bianca all'italiana

## LA CANTINA

### Rossi consigliati

Merlot DOC Venezia Borga \*

Cabernet Franc IGT Veneto Borga \*

Syrah cantina Serene \*

Refosco IGT Veneto Borga \*\*

Malbec IGT Veneto Borga \*\*

Bardolino classico DOC Recchia \*

Valpolicella classico DOC Recchia \*\*\*

### Bianchi consigliati

Il Pignolo rango frizzante \*

Sauvignon IGT TreVenezie Borga \*

Pinot grigio delle Venezie Borga \*\*

Chardonnay DOC cantina Borga \*\*

### Bollicine consigliate con il dolce

Prosecco Brut DOC Treviso Borga \*\*

Prosecco ExtraDry DOC Treviso Borga \*\*

Attesa Serene Bollicine in rosa corvina \*

Ferrari Brut \*\*\*

Ferrari Perlè \*\*\*\*

### Vini Dolci e passtiti consigliati

Moscato Fiori d'arancio Montegrande \*\*

Acinatum Suavia Garganega Passita  
\*\*\*\*

Recioto della valpolicella cant.merci \*\*\*\*



# TEMA E ALLESTIMENTO

---

Tutta questa sezione, quindi il tema e l'allestimento interno ed esterno sono inclusi nel prezzo del menù.

## 2 TEMI PRINCIPALI TRA CUI SCEGLIERE

**Country, Rustico**

Oppure

**Romantico, Elegante**

## IL TEMA SCELTO INCLUDE

**Wedding Coordinator**

Che vi seguirà nella scelta dei dettagli

**L'allestimento Delle Sale Interne:**

Fiori | centro tavola e dettagli | Tavoli apparecchiati e allestiti a tema  
Allestimento Buffet iniziale | Allestimento Buffet finale e taglio Torta.

**L'Allestimento Del Parco:**

Cornici nel parco | Richiami floreali  
Sedute e gazebo allestiti | Candele a tema

**Il Tableau Mariage A Scelta Tra:**

Erbe aromatiche | Vini | Fiori | Musica  
Viaggi | Montagna | A vostra fantasia

## SERVIZI EXTRA

---

### BOMBONIERE CON I PRODOTTI DELL'AGRITURISMO

Confetture, mostarde e biscotti artigianali a scelta di nostra produzione confezionati in un packaging elegante.

### ATTIVITÀ DIDATTICA

Per i bambini con animatrice dedicata.

### PERNOTTAMENTO con prima colazione inclusa

Per i Vostri amici e parenti.

### ENTRATA A CAVALLO o in carrozza

Per rendere scenografica la Vostra entrata in agriturismo e per le foto di rito.

### CERIMONIA CIVILE O SIMBOLICA nel parco

Nel parco dell'agriturismo è possibile celebrare il Vostro matrimonio con rito civile o simbolico.

## PREZZI e informazioni finali

---

Il prezzo che varia a seconda dei piatti e dei vini scelti è comprensivo di quanto descritto nella sezione menu e nella sezione tema e allestimento.

Tutti i prezzi sono iva inclusa.

**Adulti a partire dai 78€**

**I bambini dai 3 ai 12 anni pagano metà prezzo.**

**I bambini fino ai 3 anni pagano 20€.**

### Qualche nota aggiuntiva, cosa includiamo:

- Servizio di Wedding coordinator che accompagnerà passo dopo passo gli sposi alla realizzazione del ricevimento;
- Lo svolgimento del buffet anche in caso di maltempo con spazio al coperto;
- Servizio impiattato delle pietanze e ripasso ad ogni portata;
- Acqua e vino di qualità, compresi nel prezzo;
- Creazione di menù ad hoc per soddisfare problemi di intolleranze ed allergie, o piatti alternativi per vegani e vegetariani;
- Prova gratuita per gli sposi al momento della conferma del ricevimento;
- Camera matrimoniale omaggio per gli sposi a conclusione del ricevimento.
- Il responsabile di sala che vi seguirà durante tutto il ricevimento assicurando il perfetto svolgimento del servizio;
- Sale climatizzate/riscaldare;
- L'agriturismo riserva gratuitamente una sala per poter continuare i festeggiamenti.
- Ampio parcheggio adiacente alla location.
- Intero agriturismo riservato (almeno 90 invitati adulti)

## Professionisti consigliati

---

### FOTOGRAFIA e GRAFICA

Carattere dodici | Verona VR  
349 734 7217  
[www.caratteredodici.it](http://www.caratteredodici.it)

### FIORI MATRIMONIO

Doira Tulipa lab weddings | Isola della  
scala VR | 347 3352977

### GIOIELLERIA

Gioielleria Nicolis | San Martino  
Buon Albergo VR 349 7752355 |  
[www.gioiellerianicolis.it](http://www.gioiellerianicolis.it)

### ABITI

Atelier Marisa Spose | Cerea VR  
044222252 | [www.marisa-spose.it](http://www.marisa-spose.it)