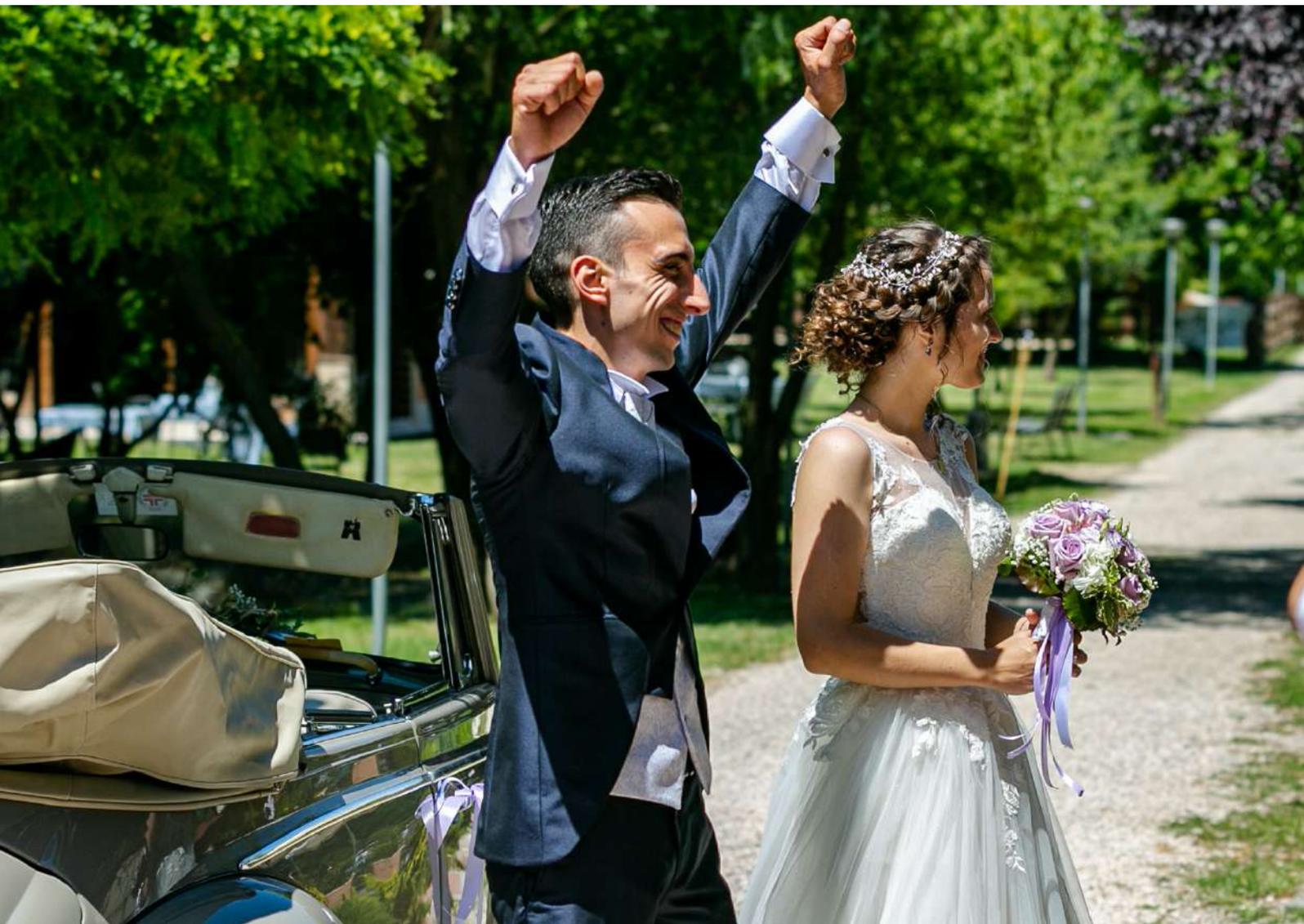




Il tuo Matrimonio
In Agriturismo



 [matrimonio.com](https://www.matrimonio.com)

MENGHINI
AZIENDA AGRICOLA

Ca'Rugate



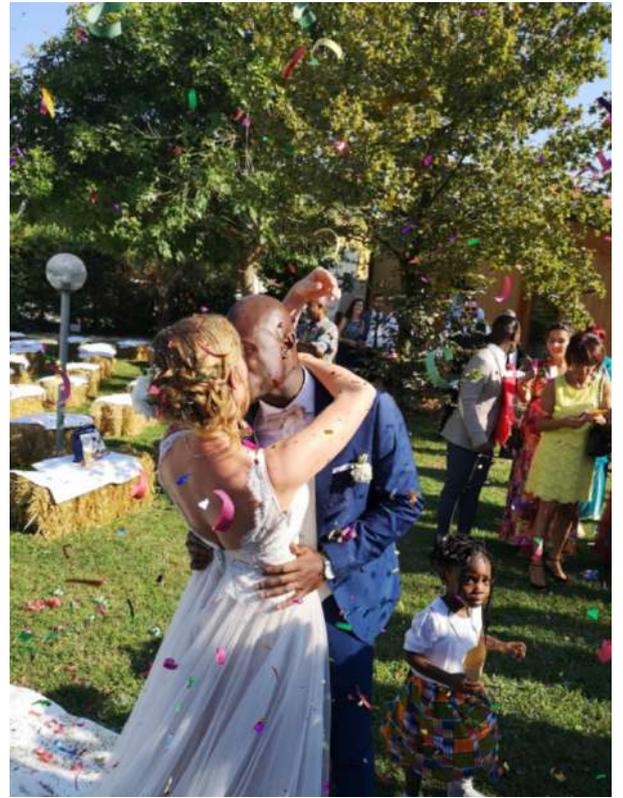
COLDIRETTI

terranostra

agriturismo e ambiente


**Agriturismo
CAMPAGNA
AMICA**

Stagione 2020 | 2021



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



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:

Risotto tradizionale al Tastasale

Fettuccine di pasta fresca all'anatra

Dalla cantina: Syrah Serene, Pignolo Rango

Brasato di manzo al misto bosco

Millefoglie di Lombatina di maiale in salsa al rosmarino

Contorni misti di stagione

Dalla cantina: Syrah Serene, Pignolo Rango

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 80€ - con incluso: Scenografia, fiori, allestimento,
Weddings coordinator, prova menù, tableau mariage.

MENU 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:

Risotto alle tre consistenze di asparagi

Tortelli Patate e stracchino con burro e semi di papavero

Dalla cantina: Syrah Serene, Pignolo Rango

Rotolo di coniglio alle erbe aromatiche
Faraona al forno con frutta caramellata

Contorni misti di stagione

Dalla cantina: Syrah Serene, Pignolo Rango

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 84€ - 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:

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 Serene, Pignolo Rango

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: Syrah Serene, Pignolo Rango

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 88€ - 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:

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: Syrah Serene, Pignolo Rango

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: Syrah Serene, Pignolo Rango

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.



Un menu interamente dedicato alla cantina della famiglia Tessari

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: Taglio salumi a vista, Frittura a vista verdure di stagione,

Dalla cantina: Amedeo Lessini Durello Riserva

AL TAVOLO:

Risotto alla carbonara di zucchine e guancialino Croccante

Ravioloni con ripieno al misto bosco in burro e salvia

Dalla cantina: Rio Albo Valpolicella & Monte Fiorentine Soave classico

Millefoglie di Costate e Fiorentine frollatura 30 giorni

con selezione di Sale e Pepe in accompagnamento

Contorni misti di stagione

Dalla cantina: Campo Lavei Valpolicella Superiore, & Bucciato Soave classico superiore

RINFRESCO FINALE

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

Dalla cantina: Vino Studio Ca Rugate

TORTA NUZIALE

Dalla cantina: Fulvio Beo Metodo Classico Magnum

Caffè

Buffet di digestivi e grappe della cantina Ca' Rugate

Prezzo 98€ - 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

Dalla CANTINA

Rossi consigliati

Merlot DOC Venezia Borga

Cabernet Franc IGT Veneto Borga

Syrah cantina Serene

Pinot nero cantine Borga

Malbech IGT Veneto Borga

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

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.

OPEN BAR

Nelle sale dell'agriturismo per concludere il ricevimento con allegria.

Fuochi Artificiali | Sorvolo Ultraleggero Con Petali | Intrattenimento

Musicale E Direzione Giornata | Photoboot E Cornici Dedicate |

Segnaposto A Tema | Copriesedia | Cooking Show | Angolo Sigari E Whisky |

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 da 80€

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

Dal fotografo | Verona, Via
Legnago 46 | 3498645499

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

BOUTIQUE SPOSA E CERIMONIA

Atelier N6 | Legnago VR 351 9122676 |
www.ateliernumerosei.it

A vostra disposizione



Wedding Coordinator
Federico Menghini



Agrichef
Cinzia Beozzi



Sommelier e direttore di sala
Alberto Menghini