

GRUPPO
PLINIO
Hotels & Restaurants
Wedding



i menu

italy

Gran buffet assortito di tartine e stuzzichini misti dello Chef

Cocktail di Frutta analcolico

Prosecco Bollicine

~

Selezione di salumi, bocconcini di bufala e vol-au-vent ai porcini

~

Riso Carnaroli mantecato con barbabietola e taleggio della Valsassina

Pennette ai cinque cereali con melanzane essiccate al forno,

concassè di pesce spada e mentuccia

~

Filetto di branzino al sesamo su filangè di zucchine marinate al timo

~

Sorbetti assortiti

~

Lombatina al forno con demi-glace e patate novelle

~

Pre dessert

~

Torta nuziale personalizzata

~

Caffè

~

Degustazione di Liquori

Vini bianchi e rossi selezionati dalla nostra cantina, Acqua e bibite, Spumante

Euro 68,00
per persona tutto incluso

rosa

Gran buffet assortito di tartine e stuzzichini misti dello Chef

Cocktail di frutta analcolico

Prosecco bollicine

~

Lonzina di cinghiale in carpaccio

Speck Tirolese con crema al mascarpone e noci

Insalata di polpo con cuore di sedano e olive taggiasche

Spada marinato alla mentuccia

~

Riso Carnaroli con punte d'asparagi mantecato con squacquerone

Maccheroncini caserecci al torchio con concassè di triglie e lime

~

Filetto di orata in crosta di patate, crema di yogurt e zenzero

Insalata di scarola in vinaigrette

~

Sorbetti assortiti

~

Medaglione bardato al bacon con riduzione di chardonnay

e patate sabbiose

~

Pre dessert

~

Torta nuziale personalizzata

~

Caffè

~

Degustazione di Liquori

Vini bianchi e rossi selezionati dalla nostra cantina, Acqua e bibite, Spumante

Euro 75,00
per persona tutto incluso

first lady

Buffet rinforzato a Penisole

Cocktail frutta analcolico

Prosecco bollicine

Torte rustiche · Focaccine miste · Pizzette
Frittini misti caldi (verdurine, olive ascolane
foglie di salvia pastellate, fiori di zuccina)

Taglieri di salumi (crudo, lardo, pancetta, salame)

Rotoli di tramezzini (carne e pesce)

Forma di Grana Padano

(in accompagnamento marmellate, frutta secca e miele)

Degustazione di formaggi freschi e stagionati

Finger:

Insalatina (o brochettes) di gamberi e fragole

Tiepido di polipo olio e limone · Gamberi songino e mais

Caprese scomposta · Pinzimonio

Bruschettine scomposte

Crema alle olive con pane croccante

Indivia Belga e mousse di caprino

Pane artigianale in vari tipi:

integrale, ai cereali, di segale e grissini caserecci

Riso Carnaroli con crema al basilico e robiola
Cappellacci neri al salmone, pomodorini canditi e clorofilla di maggiorana
~
Cuore di baccalà Black Cod con panure alle olive su vellutata di ceci
~
Sorbetti assortiti
~
Roast-beef caldo Irlandese alle erbe con sformatino di verdure
~
Pre dessert
~
Torta nuziale personalizzata
~
Caffè
~
Degustazione di Liquori

Vini bianchi e rossi selezionati dalla nostra cantina, Acqua e bibite, Spumante

Euro 85,00
per persona tutto incluso

lilium

Buffet rinforzato a Penisole

Cocktail frutta analcolico

Prosecco bollicine

Torte rustiche · Focaccine miste · Pizzette
Frittini misti caldi (verdurine, olive ascolane
foglie di salvia pastellate, fiori di zuccina)

Taglieri di salumi (crudo, lardo, pancetta, salame)

Rotoli di tramezzini (carne e pesce)

Forma di Grana Padano

(in accompagnamento marmellate, frutta secca e miele)

Degustazione di formaggi freschi e stagionati

Finger:

Insalatina (o brochettes) di gamberi e fragole

Tiepido di polipo olio e limone · Gamberi songino e mais

Caprese scomposta · Pinzimonio

Bruschettine scomposte

Crema alle olive con pane croccante

Indivia Belga e mousse di caprino

Pane artigianale in vari tipi:

integrale, ai cereali, di segale e grissini caserecci

Riso Carnaroli, capesante e fiori di zucca
Crespella al radicchio tardivo e provola dolce

~

Tagliata di salmone al pepe rosa con coda di gamberone
e brunoise croccante di verdure

~

Sorbetti assortiti

~

Tagliata di Angus Americano con rucola e petali di pecorino con patate

~

Pre dessert

~

Torta nuziale personalizzata

~

Caffè

~

Degustazione di Liquori

Vini bianchi e rossi selezionati dalla nostra cantina, Acqua e bibite, Spumante

Euro 88,00
per persona tutto incluso

president

Buffet rinforzato a Penisole

Cocktail frutta analcolico

Prosecco bollicine

Torte rustiche · Focaccine miste · Pizzette
Frittini misti caldi (verdurine, olive ascolane
foglie di salvia pastellate, fiori di zuccina)

Taglieri di salumi (crudo, lardo, pancetta, salame)

Rotoli di tramezzini (carne e pesce)

Forma di Grana Padano

(in accompagnamento marmellate, frutta secca e miele)

Degustazione di formaggi freschi e stagionati

Finger:

Insalatina (o brochettes) di gamberi e fragole

Tiepido di polipo olio e limone · Gamberi songino e mais

Caprese scomposta · Pinzimonio

Bruschettine scomposte

Crema alle olive con pane croccante

Indivia Belga e mousse di caprino

Pane artigianale in vari tipi:

integrale, ai cereali, di segale e grissini caserecci

Riso Carnaroli, gamberoni e stracciatella di Bufala
Panzerotto ai porcini e guanciale croccante al profumo di salvia
~
Filetto di orata ai frutti di mare e crostacei con polenta bianca morbida
~
Sorbetti assortiti
~
Medaglione di Controfiletto Irlandese ai tre pepi con patate
~
Isola di frutta con fontana di cioccolato
~
Angolo con dolci di pasticceria e monoporzione
~
Torta nuziale personalizzata
~
Caffè
~
Degustazione di Liquori

Vini bianchi e rossi selezionati dalla nostra cantina, Acqua e bibite, Spumante

Euro 98,00
per persona tutto incluso

TUTTI I MENÙ COMPRENDONO:

Allestimento floreale personalizzato della sala, stampa menù per ogni tavolo, bevande alcoliche e analcoliche illimitate, possibilità di utilizzare la sala senza limite d'orario.

Tutte le nostre location con giardino, piscina e laghetto sono a vostra completa disposizione per book fotografici matrimoniali.

Per qualsiasi esigenza riguardante l'organizzazione delle vostre nozze, mettiamo a disposizione un servizio di wedding planner che renderà unico il vostro evento. È omaggio la suite per gli sposi presso i nostri alberghi: Arosio Hotel****, Inverigo Hotel**** e Albavilla Hotel****Superior.

Per il pernottamento dei parenti in queste strutture Gruppo Plinio riserva tariffe scontate.

Le nostre strutture sono in grado di rispondere ad esigenze particolari quali ospiti celiaci o intolleranti, vegetariani o vegani definendo con i nostri sposi menù personalizzati e a loro dedicati.

Il menù per bambini al di sotto dei 3 anni è gratuito. Dai 4 ai 10 anni speciale menù baby al prezzo di Euro 30,00.

Riduzione del 10% per matrimoni dal Lunedì al Venerdì escluso prefestivi e festivi. Sconto del 50% sulle prove assaggio del menù matrimonio (fino ad un massimo di 6 persone).

Al momento della prenotazione è richiesto il versamento di Euro 500,00. La caparra versata a conferma del matrimonio ha valore di penale ed in caso di recesso dal contratto sarà trattenuta dal ristorante.

Il Gruppo Plinio garantisce qualità, disponibilità e cortesia.



le locations



Lariò Ristobistrot & Loungebar

Lariò è una location originale dove assaporare deliziosi piatti della cucina italiana declinati e rinnovati in chiave fusion.

Lariò è il ristorante adatto per combinare reazioni a catena per il palato un tributo alla cultura del cibo.

E' un laboratorio di stile e provocazioni food.

Via Carcano 6/A - Albavilla (CO)

Tel: +39 031.626218 – Fax +39 031.627848

info@albavillahotel.it



Albavilla Hotel&Co. ****S

AlbavillaHotel&Co è un nuovo boutique hotel che sorge nel cuore della Brianza, un luogo privilegiato da cui si domina un paesaggio unico e suggestivo. Quattro stelle superior; perfetto esempio di evoluzione dell' Hotellerie pensato per soggiorni brevi.

Camere in mood-on dal design ricercato e stiloso, rappresentano il frutto di una ricerca in chiave cosmopolita.

Via Carcano 6/A - Albavilla (CO)
Tel: +39 031.626218 – Fax +39 031.627848
info@albavillahotel.it



Ristorante Plinio Riviera

In uno dei luoghi più affascinanti del Mediterraneo il Ristorante Plinio Riviera offre un contesto unico per eventi di successo fino a 250 persone.

Un'esperienza indimenticabile nel segno del gusto, del design, dell'incanto.

La tradizione culinaria locale, rivisitata e reinterpretata, si adatta perfettamente per cene formali, buffet originali e pranzi informali. Il Ristorante è circondato da uno splendido giardino privato, che durante il periodo estivo, si trasforma nel cuore pulsante della location.

Via Milite Ignoto 2, Rapallo (GE)
Tel: +39 0185.669521 – Fax +39 0185.669847
info@hoteleuropa-rapallo.com



Europa Hotel Design Spa | 1877 *****S

Elegante edificio dai toni caldi direttamente sul litorale di Rapallo, Europa Hotel Design Spa 1877 è una residenza storica dove ogni evento si trasforma in un sogno.

Coccolati da un caldo e accurato servizio l'hotel fonde il gusto della buona tavola con la ricerca del benessere, avvolti da una natura incontaminata, specchi d'acqua e trattamenti di bellezza di ineffabile piacere.

Punto di partenza ideale per andare alla scoperta delle Cinque Terre, di Portofino e San Fruttuoso di Camogli. Europa Hotel Design Spa garantisce un soggiorno di qualità.

Via Milite Ignoto 2, Rapallo (GE)
Tel: +39 0185.669521 – Fax +39 0185.669847
info@hoteleuropa-rapallo.com



Ristorante La Rizulin

Il Ristorante La Rizulin nel cuore della Brianza rappresenta un gioiello incastonato nel verde. Atmosfera di raffinata eleganza che da sempre caratterizza questa location come un luogo ideale per scambiarsi la promessa d'amore.

Il suo stile ricercato e i suoi spazi esclusivi garantiscono una cornice ideale per matrimoni da sogno. Tre salette e un grande salone capace di accogliere fino a 250 ospiti.

Una splendida villa immersa in un parco secolare è il luogo ideale per l'organizzazione di eventi privati di assoluta qualità ed eleganza.

Via Delle Ortensie 15, Briosco (MB)
Tel: +39 0362.95014 – Fax +39 0362.958243
larizulin@gruppoplinio.it



Ristorante Bel Sit

In un contesto di assoluta bellezza naturalistica e paesaggistica, lontano dai rumori della città, il Ristorante Bel Sit è immerso in uno splendido giardino-parco. Un ambiente unico circondato dalle mille sfumature della vegetazione mediterranea. Il magnifico laghetto con cigni e fontane garantirà uno splendido gioco di luci e d'acqua ideale per indimenticabili servizi fotografici.

Via Rossini 12, Brioso (MB)
Tel: +39 0362.95058 – Fax +39 0362.95417
info@ristorantebelsit.com



Ristorante Simposio

Ospitalità personalizzata e staff d'eccellenza il tutto in una location di gran design architettonico. Un ambiente unico nel suo genere, caratterizzato da giochi di luce e ambienti luminosi.

La sala può accogliere fino a 500 posti a sedere.

Grazie al rigoglioso giardino esterno, il Ristorante Simposio è il luogo ideale per splendidi book fotografici matrimoniali.

Via Don Gnocchi 81, Inverigo (CO)
Tel: +39 031.696233 / 696150 – Fax +39 031.696577
info@inverigohotel.it



Inverigo Hotel ****

Un ambiente accogliente e funzionale in una splendida struttura dallo stile moderno e ricercato. Inverigo Hotel si distingue per l'attenzione e il piacere dell'accoglienza.

La nuovissima struttura offre un arredamento minimal chic dallo stile contemporaneo.

Via Don Gnocchi 81, Inverigo (CO)
Tel: +39 031.696233 / 696150 – Fax +39 031.696577
info@inverigohotel.it



Ristorante Plinio 1988

Storico locale della Brianza. Il Ristorante Plinio 1988 accoglie i propri ospiti in un ambiente elegante e raffinato, caratterizzato da un'atmosfera ricercata e confortevole.

La struttura ampia e versatile si offre soprattutto come location ideale per ricevimenti nuziali e per ogni tipo di ricorrenza.

La sala può ospitare comodamente fino a 400 persone. La cucina propone piatti della tradizione mediterranea con specialità di pesce.

Via Caio Plinio 2, Arosio (CO)
Tel: +39 031.764201 / 762535 – Fax +39 031.764109
info@arosiohotel.it



Ristorante La Spiga

Spazi esclusivi, eleganti e raffinati rendono il ristorante La Spiga una location ideale per valorizzare e rendere unico il vostro matrimonio.

I suoi eleganti saloni hanno ospitato eventi di ogni genere e celebrato le più importanti ricorrenze. Grazie alla versatilità delle sue sale il ristorante ha la possibilità di ospitare banchetti fino a 320 persone, dove si può avere discrezione e riservatezza assicurate dalla sua posizione privilegiata.

Giardino con piscina per servizi fotografici.

Via Caio Plinio 2, Arosio (CO)

Tel: +39 031.764201 / 762535 – Fax +39 031.764109

info@arosiohotel.it



Arosio Hotel ****

Situato tra Milano e Como, Arosio Hotel garantisce un'atmosfera particolare, calda e intima, rilassante e avvolgente.

L'Hotel offre ai suoi ospiti un ambiente moderno, elegante e funzionale a qualsiasi esigenza.

Il personale, cordiale e attento, è a vostra disposizione per soddisfare ogni vostra necessità di svago o di lavoro.

La struttura all'esterno offre ai propri clienti una splendida piscina, ideale per la stagione estiva.

Via Caio Plinio 2, Arosio (CO)

Tel: +39 031.764201 / 762535 – Fax +39 031.764109

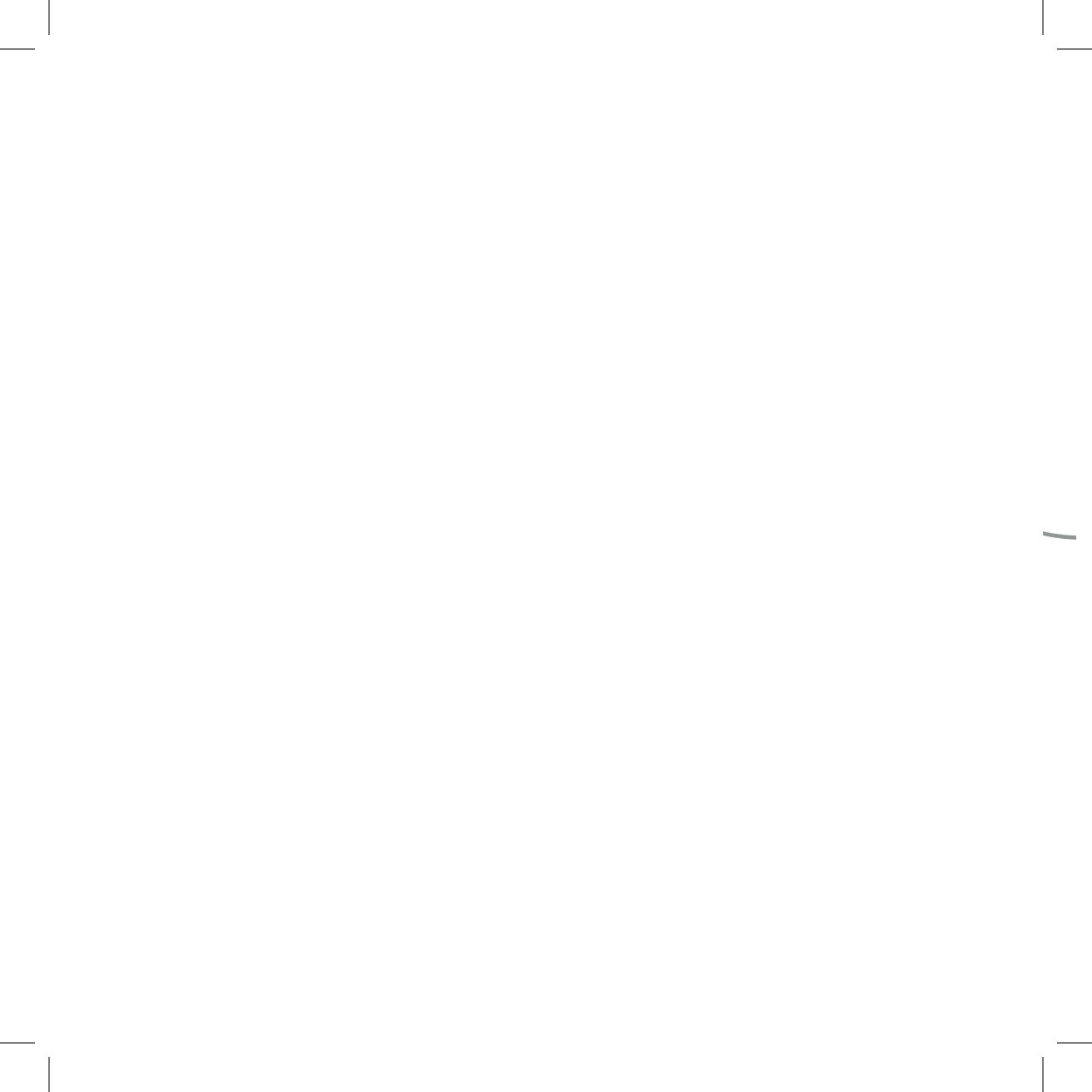
info@arosiohotel.it



GP Mobile Kitchen

Gp Mobile Kitchen è un mezzo all'avanguardia ed unico nel suo genere. Una cucina professionale, completa di ogni attrezzatura adatta a risolvere le esigenze di eventi itineranti volti alla gestione di oltre 1000 coperti. Gp Mobile Kitchen, oltre che dare sicura visibilità ed importanza all'evento, è la soluzione ottimale per effettuare attività di ristorazione ovunque.

info@gruppoplinio.it



to be continued

by GRUPPO PLINIO Hotels & Restaurants

