



#### 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.*

# *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 voul-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 della nostra cantina  
Acqua e Bibite  
Spumante*

**EURO 73,00 A PERSONA TUTTO INCLUSO**

# *Rosa*

*Gran buffet assortito di tartine e stuzzichini 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 della nostra cantina*  
*Acqua e Bibite*  
*Spumante*

**EURO 80,00 A PERSONA TUTTO INCLUSO**

# *First Lady*

## *Buffet rinforzato a Penisole*

*Cocktail frutta analcolico*

*Prosecco bollicine*

*Le sfoglie*

*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 della nostra cantina*

*Acqua e Bibite*

*Spumante*

**EURO 90,00 A PERSONA TUTTO INCLUSO**

# *Lilium*

## *Buffet rinforzato a Penisole*

*Cocktail frutta analcolico*

*Prosecco bollicine*

*Le sfoglie*

*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 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 della nostra cantina*

*Acqua e Bibite*

*Spumante*

**EURO 93,00 A PERSONA TUTTO INCLUSO**

# *President*

## *Buffet rinforzato a Penisole*

*Cocktail frutta analcolico*

*Prosecco bollicine*

*Le sfoglie*

*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 della nostra cantina*

*Acqua e Bibite*

*Spumante*

**EURO 103,00 A PERSONA TUTTO INCLUSO**