



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.

*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: 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 **1000,00**. 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 con assortimento di tartine e stuzzichini dello Chef
Cocktail di Frutta analcolico
Bollicine di Prosecco*

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

*Riso Carnaroli con pere e noci mantecato al Rosa Camuna
Paccheri con melanzane essiccate al forno, concassè di pesce spada e mentuccia*

Filetto di branzino in crosta di mandorle su filangè di zucchine marinate al timo

Assortimento di sorbetti

Filetto di maialino al forno con demi-glacè e patate novelle

Pre dessert

Torta nuziale

Caffè

Degustazione di Liquori

*Vini Bianchi e Rossi della nostra cantina
Acqua e Bibite
Spumante*

EURO 75,00+10%IVA-A PERSONA TUTTO INCLUSO

Rosa

Gran buffet assortito di tartine e stuzzichini dello Chef

Cocktail di frutta analcolico

Bollicine di prosecco

Brisaola della Valchiavenna con rucola e petali di Parmigiano

Speck Tirolese con crema al mascarpone e noci

Insalata di polpo con cuore di sedano e olive taggiasche

Pesce spada marinato alla mentuccia

Riso Carnaroli con punte d'asparagi mantecato con squacquerone

Calamarata con gamberetti, zucchine e pomodorini freschi (al pizzico)

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

Insalata di scarola in vinaigrette

Assortimento di sorbetti

Medaglione di Black Angus bardato al bacon con riduzione alla Chardonnay e patate sabbiose

Pre dessert

Torta nuziale

Caffè

Degustazione di Liquori

Vini Bianchi e Rossi della nostra cantina

Acqua e Bibite

Spumante

EURO 83,00+10% IVA-A PERSONA TUTTO INCLUSO

First Lady

Gran Buffet di antipasti

Cocktail frutta analcolico

Bollicine di prosecco

Le sfoglie

Torta salata - Focaccine miste - Pizzette

I fritti misti

(Verdure - Olive ascolane - Foglie di salvia in pastella - Fiori di zuccina)

Taglieri di salumi

(Prosciutto di Parma, pancetta, salame della casa)

Tramezzini con carne o pesce

Forma di Grana Padano

(accompagnata da marmellate, frutta secca e miele)

Degustazione di formaggi freschi e stagionati

Finger:

Insalatina (o brochettes) di gamberi e fragole - Tiepido di polpo 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:

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

Assortimento di sorbetti

Roast-beef caldo Irlandese alle erbe con sformatino di verdure

Pre dessert

Torta nuziale

Caffè

Degustazione di liquori

Vini Bianchi e Rossi della nostra cantina

Acqua e Bibite

Spumante

EURO 95,00+10%IVA-A PERSONA TUTTO INCLUSO

Lilium

Gran Buffet di antipasti

Cocktail frutta analcolico

Bollicine di Prosecco

Le sfoglie

Torta salata - Focaccine miste - Pizzette

I fritti misti

(Verdure - Olive ascolane - Foglie di salvia pastellate - Fiori di zuccina)

Taglieri di salumi

(Prosciutto di Parma, pancetta, salame della casa)

Tramezzini con carne o pesce

Forma di Grana Padano

(accompagnata di marmellate, frutta secca e miele)

Degustazione di formaggi freschi e stagionati

Finger:

Insalatina (o brochettes) di gamberi e fragole - Tiepido di polpo 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:

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

Assortimento di sorbetti

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

Pre dessert

Torta nuziale

Caffè

Degustazione di Liquori

Vini Bianchi e Rossi della nostra cantina

Acqua e Bibite

Spumante

EURO 98,00+10%IVA-APERSONA TUTTO INCLUSO

President

Gran buffet di antipasti

Cocktail frutta analcolico

Bollicine di prosecco

Le sfoglie

Torte rustiche - Focaccine miste - Pizzette

I fritti misti

(Verdurine - Olive ascolane - Foglie di salvia pastellate - Fiori di zuccina)

Taglieri di salumi

(Prosciutto di Parma, pancetta, salame)

Tramezzini con carne o pesce

Forma di Grana Padano

(accompagnata di 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:

integrale, ai cereali, di segale e grissini caserecci

Riso Carnaroli con gamberoni e stracciatella di mozzarella 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

Assortimento di sorbetti

Medaglione di Controfiletto Irlandese ai tre pepi con patate

Isola di frutta con fontana di cioccolato

Gran buffet di dolci di pasticceria e monoporzione

Torta nuziale

Caffè

Degustazione di Liquori

Vini Bianchi e Rossi della nostra cantina

Acqua e Bibite

Spumante

EURO 108,00+10% IVA-A PERSONA TUTTO INCLUSO