



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.

il menù

Italy

*Gran buffet assortito di tartine e stuzzichini misti dello Chef
Cocktail di Frutta analcolico
Prosecco Bollicine*

Selezione di salumi, bocconcini di bufala e vouf-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 + 10% IVA - 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 + 10% IVA - 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 + 10% IVA - 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 + 10% IVA - 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 monoporzionone

Torta nuziale personalizzata

Caffè

Degustazione di Liquori

Vini Bianchi e Rossi della nostra cantina

Acqua e Bibite

Spumante

EURO 103,00 + 10% IVA - A PERSONA TUTTO INCLUSO