Book Menù e servizi

PN GROUP

PIONONO
RISTORANTE

Villa Fenaroli Palace Hotel

LA COLOMBERA
Ristorante - Albergo

BORGO SANTA GIULIA
RISTORANTE

Relais franciacorta

ANTICA CORTE

Book Menù

Aperitivo a isole
presente in ogni menù

Cocktail analcolico alla frutta
Spumante Brut selezione PNGroup (12)
Aperol Spritz (12)
Acqua minerale trattata gasata e naturale

ISOLA DEL PANE
Panificati e pagnotte assortite* (1,3,6,7,8,9,10,11)
Grissini artigianali e pane carasau infornato (1,6,10,11)
Degustazione di focacce* artigianali (1,3,8,9,11,13)
Pizza gourmet* con pomodoro fresco e bufala campana DOP (1,3,6,7,8,10,11,13)
Pinsa romana* con mortadella, burrata e pistacchio (1,3,6,7,8,10,11)
Pinsa* con zucchine scapece, guanciale e ricotta di pecora stagionata (1,3,6,7,8,10,11,12)
Pizza gourmet* con pesto gentile e chips di verdure (1,3,6,7,8,10,11)
Sfogliatine assortite* (1,3,6,7,8,10,13)
Cubi di lievitato imbottiti* (1,3,7)

ISOLA DEI FORMAGGI
Grana Padano in bellavista con noci e miele (3,7,8)
Taglieri di formaggi con confetture di frutta (7)
Gorgonzola morbido con bruschette aromatizzate (1,7,12)
Bufala tagliata al momento con tartare di datterini (7)
Wafer al pomodoro con spuma di basilico (1,3,7,8)

ISOLA DEI FRITTI
Jalapeno piccante al carbone vegetale* con salsa yogurt (1,3,6,7,9,10)
Conetti di verdurine in tempura* (1,6,10)
Olive ripiene in panatura croccante* (1,3,4,6,7,9)
Frittelle all'origano* su riduzione al pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)
Bignè di speck e provolone* con salsa bbq (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,14)
Gnocco fritto* (1,12)
Sigaro di pasta fillo con glassa teriyaki* (1,6,11)

ISOLA DEI SALUMI
Affettatrice con culatella dei colli parmensi e coppa stagionata
Salame Franciacorta al coltello
Crostone rustico* con pancetta nostrana e composta di cipolle caramellate (1,12)
Mini pane e salamina (1,3,5,6,7,8,11)

PN GROUP

PIONONO
RISTORANTE

Villa Fenaroli Palace Hotel

LA COLOMBERA
Ristorante - Albergo

BORGO SANTA GIULIA
RISTORANTE

Relais franciacorta
★★★★

ANTICA CORTE

Book Menù

Aperitivo a isole
presente in ogni menù

ISOLA DEL PESCE

Ricciolo di salmone affumicato su mignon di tarallo (1,4,6,7,10,11,12)
Sfera croccante, mousse al limone e acciughina (1,4,7,12)
Ciuffi e anelli di calamaro in cuoppo* (1,2,4,12,14)
Pepita di merluzzo* dorato con salsa tartara (1,3,4,6,7,10,12,14)
Polpettine di mare in pastella* (1,2,3,4,6,7,9,12)

CORNER DEDICATO ALLE INTOLLERANZE (SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO, VEGANO, VEGETARIANO)

Pizza senza glutine e senza lattosio margherita* (3,6,10)
Bruschetta con tartare di pomodorini (6,10,11,13)
Pinzimonio di verdure fresche con olio al basilico
Caprese con mozzarella di riso (12)
Hummus al sesamo con brunoise bicolore* (11)

PN GROUP

PIONONO
RISTORANTE

Villa Fenaroli Palace Hotel

LA COLOMBERA
Ristorante - Albergo

BORGO SANTA GIULIA
RISTORANTE

Relais franciacorta

ANTICA CORTE

Book Menù

Menù Armonico

APERITIVO AD ISOLE

AL TAVOLO
Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12) a tavola
Spumante Brut e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci
Acqua minerale trattata gasata e naturale

ANTIPASTI
Calamaro confit*, estratto di zucchina e caponatina orientale (2,4,6,9,14)
Manzo marinato, mele caramellate e mix di semi dry (7,11,12)
Tortino caldo* con riduzione al Franciacorta (3,6,7,9)

PRIMI
Risotto all'essenza di pomodoro, mazzancolle* e stracciatella di burrata (2,3,4,6,7,9,12,14)
Paccheri di grano duro mantecati al pistacchio con chips di guanciale (1,3,6,7,8,9,10)

SECONDI
White cod*, duetto di verdurine e salsa ai porri (2,4,7,9,12,14)
Sorbetto* (7,8)
Tagliata alla Robespierre con patate dorate (6,9,12)

DESSERT
Torta nuziale (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)
Buffet di dolci* e frutta (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)
Corner dedicato per intolleranze

Caffè

PN GROUP

PIONONO
RISTORANTE

Villa Fenaroli Palace Hotel

LA COLOMBERA
Ristorante - Allegro

BORGO SANTA GIULIA
RISTORANTE

Relais Franciacorta

ANTICA CORTE

Book Menù

Menù Allegro

APERITIVO AD ISOLE

AL TAVOLO

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12) a tavola
Spumante Brut e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci
Acqua minerale trattata gasata e naturale

ANTIPASTI

Code di gambero al vapore*, crema di basilico e sbrisolona salata (1,2,3,4,7,8,9,12,14)
Petto di tacchino* alle erbe, carpaccio di ravanello e finocchietto all'agro (12)
Scrigno di sfoglia* al sesamo (1,3,6,7,8,10,11,12,13)

PRIMI

Risotto con asparagi* in doppia consistenza e lampone disidratato (3,6,7,9)
Gnocchetti artigianali con ragu di tonno in rosso* e scaglie di mandorla (1,2,4,6,8,9,10,12,14)

SECONDI

Roll di pesce spada*, emulsione allo zafferano e battuto mediterraneo (1,3,6,7,8,9,10,11,12,13)
Sorbetto* (7,8)
Filetto di maialino cbt* in crosta di stravecchio con sautè dell'orto
(3,6,7,8,9,12,13)

DESSERT

Torta nuziale (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)
Buffet di dolci* e frutta (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)
Corner dedicato per intolleranze

Caffè

PN GROUP

PIONONO
RISTORANTE

Villa Fenaroli Palace Hotel

LA COLOMBERA
Ristorante - Albergo

BORGO SANTA GIULIA
RISTORANTE

Relais franciacorta

ANTICA CORTE

Book Menù

Menù Mosso

APERITIVO AD ISOLE

AL TAVOLO

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12) a tavola
Spumante Brut e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci
Acqua minerale trattata gasata e naturale

ANTIPASTI

Tartare di salmone affumicato in guazzetto tropicale*, guacamole e cialda di pane* (1,2,3,4,7,9,10,12,14)
Lombo di maialino in guscio di brisè, zucca* sifonata e spinacino (1,3,6,7,8,10,12)
Flan al topinambur* (7)

PRIMI

Risotto con porcini e croccante agli aromi (3,6,7,9,12)
Paccheri mantecati al limone con dadolata di mare* (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)

SECONDI

Trancio di ricciola in bellavista*, crema di ciliegini e polvere di oliva (4,7,9,11,12)
Sorbetto* (7,8)
Morbido di vitello* brasato, fondo di cottura al rosmarino e sfera di polenta (6,7,9,12)

DESSERT

Torta nuziale (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)
Buffet di dolci* e frutta (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)
Corner dedicato per intolleranze

Caffè

PN GROUP

PIONONO
RISTORANTE

Villa Fenaroli Palace Hotel

LA COLOMBERA
Ristorante - Albergo

Relais franciacorta

ANTICA CORTE

Book Menù

Menù Vivace

APERITIVO AD ISOLE

AL TAVOLO
Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12) a tavola
Spumante Brut e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci
Acqua minerale trattata gasata e naturale

ANTIPASTI
Lingotto di marlin* in gazpacho, cubi di melanzana e crostino integrale (1,2,3,4,6,7,8,12,14)
Vitello cotto a bassa temperatura con insalatina di finocchio ghiacciato (12)
Cilindro di brisè, cuore di bufala e pesto gentile (1,3,6,7,8,10)

PRIMI
Risotto con carciofi*, capesante* e crumble al lime (2,3,4,6,7,8,9,12,14)
Caramelle di pasta fresca alla bresciana, burro chiarificato e salvia (1,3,7,9)

SECONDI
Salmone in manto di sfoglia*, salsa al timo e paprika rubino (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,13,14)
Sorbetto* (7,8)
Manzo fondente* al Curtefranca DOC con purea di patate (3,6,7,9,12)

DESSERT
Torta nuziale (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)
Buffet di dolci* e frutta (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)
Corner dedicato per intolleranze

Caffè

PN GROUP

Book Menù

Alternative vegetariane

Dedicato agli ospiti che segnalano la particolarità alimentare

APERITIVO AD ISOLE

AL TAVOLO
Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12) a tavola
Spumante Brut e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci
Acqua minerale trattata gasata e naturale

ANTIPASTI
Soufflè alla caprese*, crema di burrata e olio aromatico (1,6,7)
Hummus di carote arrostite, semi tostati e dressing alla greca (1,6,7,9,10,11,12)

PRIMI
Risotto con asparagi* in doppia consistenza e lampone disidratato (3,6,7,9)
Caserecce di grano duro ragù dell'orto allo zafferano* (1,6,9,10)

SECONDI
Millefoglie di melanzane, basilico e crema di pomodoro (3,7)
Sorbetto* (7,8)
Buger vegetale* con verdurine (1,6,7,9,10,12)

DESSERT
Torta nuziale (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)
Buffet di dolci* e frutta (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)
Corner di dolci per intolleranti
Caffè

Alternative vegane

Dedicato agli ospiti che segnalano la particolarità alimentare

APERITIVO AD ISOLE

AL TAVOLO
Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12) a tavola
Spumante Brut e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci
Acqua minerale trattata gasata e naturale

ANTIPASTI
Tortino su fonduta di riso e scaglie di mandorla (8)
Hummus di carote arrostite, semi tostati e dressing alla greca (9,11)

PRIMI
Risotto agli asparagi* con chips di lamponi (9)
Caserecce di grano duro ragù dell'orto allo zafferano* (1,6,9,10)

SECONDI
Millefoglie di melanzane, basilico e crema di pomodoro (3,7)
Sorbetto* (7,8)
Buger vegetale* con verdurine (1,6,7,9,10,12)

DESSERT
Semifreddo al caramello* con confettura di frutta (6)
Torta nuziale (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)
Buffet di dolci* e frutta (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)
Corner di dolci per intolleranti
Caffè

PN GROUP

Servizi

Servizi inclusi

Zero barriere architettoniche
Ampio parcheggio
Locali fino alle ore 22:00 per i pranzi e fino alle ore 01:00 per le cene
Locali climatizzati
Musica di sottofondo
Guardaroba non custodito
Mise en place
Stampa di menù, Tableau de mariage, cavalierini
Cucina interna con staff dedicato
Menù condiviso con gli Sposi
Menù specifici (per intolleranti, celiaci, vegani e vegetariani)
Menù specifici per bimbi (0-2 anni gratuito, 3-10 anni sconto 50% dal menù adulto)
Menù per staff (sconto 50% dal menù adulto)
Ripasso di tutte le portate del menù
Bevande a libero consumo
Ufficio Wedding dedicato tutti i giorni dalle ore 9.00 alle 18.30
Tutor di sala a disposizione durante l'evento
Prezzi IVA inclusa

BORGO SANTA GIULIA RISTORANTE

€ 119

Servizi a richiesta

Ostriche in bellavista	9,00 € a persona
Isola sushi e sashimi	9,00 € a persona
Buffet di sorbetti	5,00 € a persona
Allestimento 'pacchetto candele e lanterne'	400,00 € forfait
Ospiti serali, con accesso al buffet dolce e bar	30,00 € a persona
Extra time (per pranzi - massimo ore 01:00)	300,00 € a ora
Fontana di cioccolato	300,00 € forfait
Animazione bimbi (5 ore)	450,00 € forfait
American Bar da 30 a 50 persone	600,00 € forfait
American Bar da 50 a 100 persone	1.000,00 € forfait
American Bar da 100 a 150 persone	1.200,00 € forfait
American Bar da 150 a 200 persone	1.300,00 € forfait
Allestimento Angolo sigari e rum fino a 150 pax	550,00 € forfait
Supplemento per ogni SIGARO nell'Angolo sigari e rum	10,00 € CAD
Confettata da 30 a 50 persone	250,00 € forfait
Confettata da 50 a 100 persone	400,00 € forfait
Confettata da 100 a 150 persone	500,00 € forfait
Confettata da 150 a 200 persone	600,00 € forfait
Carretto gelati, coni di cialda e coppette	450,00 € forfait
Buffet salato serale	15,00 € a persona
Spumante Selezione PNG a tutto pasto	6,00 € a persona
Barone Pizzini bianco e rosso a tutto pasto	9,00 € a persona
Franciacorta DOCG Barone Pizzini all'aperitivo e al dolce	13,00 € a persona
Franciacorta DOCG Barone Pizzini con aperitivo, pasto e dolce	15,00 € a persona
Franciacorta DOCG Berlucchi 61 all'aperitivo e al dolce	11,00 € a persona
Franciacorta DOCG Berlucchi 61 con aperitivo, pasto e dolce	13,00 € a persona
Franciacorta DOCG Muratori all'aperitivo e al dolce	9,00 € a persona
Franciacorta DOCG Muratori con aperitivo, pasto e dolce	11,00 € a persona
Allestimento cerimonia simbolica/civile	800,00 € forfait
Allestimento cerimonia simbolica/civile con cerimoniere	1.250,00 € forfait
Showcooking di carne e pesce alla griglia durante l'aperitivo	12,00 € a persona
Showcooking di carne alla griglia durante l'aperitivo	10,00 € a persona
Disponibilità camere con convenzione sposi	Convenzione con sconto 10%
Cene pre-matrimoniali formali o tematiche	Soggetto a costi e quotazione ad hoc
Tavola Bianca a casa degli sposi	Soggetto a costi e quotazione ad hoc
Listino bomboniere enogastronomiche	Soggetto a costi e quotazione ad hoc

PN
GROUP