

IL CONVENTO

Hotel Resort & Restaurant

★ ★ ★ ★

Speciale Matrimoni 2015

Le nostre migliori proposte con una ricca scelta di piatti per poter creare il menù a
Vostro piacimento.

Il nostro personale sarà lieto di organizzare al meglio la Vostra festa.

Proposta Cocktail di nozze

40 € vini e bevande incluse (segue lista dei vini)

In piedi – servito a passaggio
Durata 3 h
Dalle 50 persone in su
Proposta a buffet con posto a sedere per tutti

Antipasti

Frittini di verdure pastellate
Frittini di gamberoni in katahifi oppure di calamaretti
Angolo rustico di salumi e formaggi:
Muletta, salame cotto monferrino, salsiccia calabra, salame felino, vassoi di prosciutto crudo
accompagnato da melone, tome varie, e formaggi freschi accompagnati da verdure, spiedini di mini
capresine
Torta salata di porri pancetta e formaggio
Insalata di mare
Samosa
Gazpacho con verdure croccanti oppure sformato di verdure di stagione

Primo piatto

Risotto a scelta tra
Pistilli di zafferano, erbe fini e burrata, nella forma di parmigiano, Brut e castelmagno, Salsiccia piselli
funghi e zucchine

Dessert

Spiedini di frutta
Dolci al cucchiaino
Oppure fontana di cioccolato con frutta e pasticceria secca assortita
Torta nozze

Caffè

Proposta I

€ 60 vini e bevande incluse (segue lista dei vini)

All'arrivo i vostri ospiti saranno accolti (tempo permettendo) in giardino per l'aperitivo di benvenuto, dove serviremo frittini di verdure, angolo rustico con salumi e formaggi a taglio, salatini assortiti, samosa, bocconcini di pasta sfoglia

Antipasti

Pomodorino caramellato e salame felino

Asiette piemontese composto da crema di robiola con pere e noci, salame della duja, rotondino cotto al sale con salsa tonnata

Carpaccio con sedano e grana

Sfogliatina di pasta sfoglia con verdure e formaggio

Primi piatti

Risotto radicchio e robiola

Insagnolotti al sugo d'arrosto

Secondi piatti

Costolette d'agnello in crosta di nocciole con patate al rosmarino

Faraona al forno

Insalatina di stagione

Torta nozze

Caffè

Proposta II

€ 60 vini e bevande incluse (segue lista dei vini)

All'arrivo i vostri ospiti saranno accolti (tempo permettendo) in giardino per l'aperitivo di benvenuto, dove serviremo frittini di verdure, angolo rustico con salumi e formaggi a taglio, salatini assortiti, samosa, bocconcini di pasta sfoglia

Antipasti

Petto d'oca affumicato con zeste d'arancia e cialda di pane rustico croccante
Sformato di verdura di stagione
Gamberone in katahifi

Primi

Risotto alle erbe fini e pecorino
Tagliolini al ragù d'oca

Secondi

Tagliata con rucola e pomodorini
Sorbetto

Torta nozze

Caffè

Proposta III

€ 70 vini e bevande incluse (segue lista dei vini)

All'arrivo i vostri ospiti saranno accolti (tempo permettendo) in giardino per l'aperitivo di benvenuto, dove serviremo frittini di verdure, angolo rustico con salumi e formaggi a taglio, salatini assortiti, samosa, bocconcini di pasta sfoglia

Antipasti

Coppetta martini con gambero polipo e insalatina di agrumi
Culatello su sfoglia d'ananas

Sfogliatina di asparagi con uova di quaglia e tartufo nero
oppure
Sfogliatina di funghi con uova di quaglia e tartufo nero

Primi

Risotto allo Champagne
Agnolotti al sugo d'arrosto

Secondi

Scamone di fassona al cartoccio con girardette di patate
Filetto di spigola alle erbe provenzali con radicchio di Chioggia grigliato
Sorbetto

Torta nozze

Caffè

Proposta Buffet

[bevande e vini inclusi]

Al vostro arrivo troverete allestito il gran buffet Isole:

Aperitivo iniziale suddiviso in Isole di degustazione.

Isola del piacere di Bacco:

Cocktail di frutta a base alcolica e analcolica

Bibite, acqua

Spumante brut, Spritz

Isola Finger food e tapas

Baby capresine

Assortiti bocconcini di pasta sfoglia,

Frittini di verdure e pastelletti

Salatini e pizzette

Isola Rustica:

Tagliere di salumi assortiti

Torta di formaggi assortiti a taglio

Forma di Parmigiano Reggiano

Isola del mare:

Salmone marinato maison scaloppato a vista

Frittino di calamaretti

Spiedo di gamberi in katahifi

A seguire tavola

Menù Tradizionale

Paletta biellese con salsa di mele

Risotto nella forma di parmigiano
Gnocchi ai porcini

Sorbetto al limone

Filetino avvolto nel crudo con caponatina di verdure

Menù Del Piemonte

Battuta di fassona piemontese con cialda croccante insalatina e scaglie di grana

Risotto allo Champagne
Agnolotti al sugo d'arrosto

Sorbetto al limone

Tagliata di fassona piemontese con rucola e pomodorini

Menù Del Mare

Catalana di crostacei misti astice, scampi, gamberoni

Tortino di riso venere con capesanta scottata
Gnocchetti di ceci con sugo di frutti di mare e moscardini

Sorbetto al limone

Tonno scottato con salsa agrodolce allo zenzero
guarnizione di fettuccine di finocchio con sesamo nero

Isola dei golosi

Elegante isola allestita a termine del pranzo o cena di nozze, troverete:

Composizione di frutta fresca e dolci a cucchiaio

Torta Nozze

Proposta Buffet + Menù Tradizionale + Isola dei golosi [bevande e vini inclusi]

€ 70

Proposta Buffet + Menù Del Piemonte + Isola dei golosi [bevande e vini inclusi]

€ 75

Proposta Buffet + Menù Del Mare + Isola dei golosi [bevande e vini inclusi]

€ 80

Proposta Bimbi

€ 20 bevande incluse

La proposta comprende albumi da colorare con matite

Menù

Antipasti

Prosciutto cotto

Primi

Pasta corta in bianco o al pomodoro

Secondi

Milanese con patatine fritte

Torta nozze

Pacchetto Sposi al Convento

Proposta studiata per permettervi di realizzare il vostro matrimonio da sogno senza pensieri!

Il Pacchetto ha un costo di **98€** a persona per un minimo di **130 invitati**

La proposta prevede:

A vostra scelta menù previsto nelle Proposta I o II

Open bar

Allestimento floreale

Bomboniera

Partecipazioni

Tableau de mariage e segnaposti

Servizio Fotografico con realizzazione album nozze

Dj

Proposte alla Carta

Antipasti:

Filetto di fassona battuto al coltello con insalatina di campo e scaglie di Grana

Crema di formaggio con noci e pere speziate

Rotondino cotto al sale con salsa tonnata

Crudo di Parma con gelatina di melone

Culatello con sfoglia d'ananas

Selezione di salumi tipici con funghi e cipolline di agrodolce

Carpaccio di manzo all'albese

Paletta biellese con salsa di mele

Antipasti Gran Buffet senza isola del pesce

Antipasti di pesce:

Coppetta martini con gamberi, polpo e insalatina di agrumi

Catalana di crostacei misti, astice, scampi e gamberoni

Salmone marinato maisonne

Frittino di scampetti e calamaretti

Antipasti Gran Buffet completo

Antipasti caldi:

Sformatino di asparagi e crema di parmigiano

Fiori di zucca ripieni pastellati

Millefoglie di verdura con caprino aromatizzato alla zenzero

Tortino di riso venere con verdure di stagione

Primi piatti :

Risotto con petali di rose champagne

Risotto nella forma di parmigiano

Risotto alla boscaiola

Risotto con funghi porcini

Risotto con pistilli di zafferano e punte d'asparagi

Risotto al Castelmagno
Risotto al nero di seppia
Agnolotti al sugo d'arrosto
Ravioli di borraggine al sugo di noci
Gnocchi ai funghi porcini
Gnocchi al gorgonzola
Timballo di zucchini gamberetti e punte d'asparago
Caserecci con pancetta croccante verdurine e scaglie di pecorino
Ravioli di branzino con burro fuso e limone

Secondi piatti di carne:

Arrosto di vitellina con funghi fritti
Guancia di fassona brasata con girardet di patate
Filettino avvolto nel crudo con caponatina di verdure
Faraona al forno con frittelle di semolino e mele verdi pastellate
Gran fritto misto alla piemontese
Costolette di agnello in crosta di nocciole con insalatina di stagione
Rolatine di coniglio alle erbe e patate al forno

Secondi piatti di pesce:

Gamberoni in katahifi con verdurine croccanti
Trancetto di spada dorato alla mediterranea con verdura
Gran fritto di pesce
Filetto di spigola alle erbe provenzali con radicchio di Chioggia grigliato
Cartoccio di gamberoni
Trancio di tonno con pomodorini olive e pesto leggero

Le nostre Torte

Classica: Pan di spagna, frutta, zabaglione e panna

Profumata: Pan di spagna, fragole e crema chantilly

Golosa: Pan di spagna, gocce di cioccolato, crema chantilly

Crostata morbida di frutta

Torronata

Diplomatica: Pan di spagna, strato di pasta sfoglia, crema chantilly

Millefoglie con fragole e chantilly

Millefoglie con pesca e menta e crema chantilly

Carta dei vini

Aperitivo:

Erbaluce Dry Cantina della Serra

Spumante Cantina Mionetto

Chardonnay Brut Cantina Vinchio Vaglio

Vini Bianchi:

Chardonnay Cantina Fratelli Picchio

Cortese Piemonte Cantina Vinchio Vaglio

Erbaluce Cantina Della Serra

Vini Rossi:

Barbera Piemonte Cantina Vinchio Vaglio

Dolcetto di Dogliani Cantina Porro

Nebbiolo del Canvese Cantina Della Serra

Nebbiolo del Canavese Barricato(Carema)Cantina Della Serra

Dessert:

Asti Cantina Vallebelbo

Malvasia Casorzo Cantina Di Casorzo

Nostri servizi:

Tavoli: rotondi da 8 persone

Tovagliato: tovagliato color bianco, copri sedia color avori e blu

Mise en place: acciaio, argenteria (Argenteria con supplemento 7€)

Sottopiatto: Trasparente, Blu, Argento (Argenteria con supplemento 7€)

Stampa Classica menù nozze compresa nel prezzo

Condizioni generali per l'organizzazione

Nel ringraziarVi per averci interpellato, Vi sottoponiamo le nostre condizioni ricordando che siamo a completa disposizione per accontentare qualsiasi esigenza o richiesta particolare al fine di garantirVi un servizio impeccabile per il Vostro giorno.

Siamo a disposizione nell'aiutarVi ad organizzare lo svolgimento del Vostro Matrimonio

La sala sarà a Vostra disposizione nei seguenti orari:

Ricevimento a pranzo fino alle 19.00

Ricevimento a cena fino alle 01.30

Orario extra da definire

Camera in omaggio per gli sposi e degustazione del menù nozze omaggiata ai futuri sposi che confermano il ricevimento al Convento.

Accordi contrattuali:

A) Il numero di presenze deve essere confermato 3 giorni prima della data dell'evento.

A1) Il conto finale verrà calcolato sul numero di invitati comunicato 3 giorni prima dell'evento.

B) Il pagamento si intende 20% come caparra confirmatoria dell'evento, il saldo fine evento

C) Il matrimonio verrà confermato al ricevimento caparra

D) In caso di disdetta del matrimonio sarà trattenuto l'importo della caparra.

E) Il prezzo del menù prevede le bevande e i vini concordati fino al caffè, i ricevimenti con musica è da prevedere l'open bar € 5 in più a persona.

Auguri Vivissimi

Hotel Resort Il Convento – Ristorante Massimo Via Hermada 3/a Trino T. 0161.805181 M. 338.7309653
www.ilconventoditrino.com info@ilconventoditrino.com