

*Menù
Carne*



*Ristorante
Le Querce*



Al Parco

*Magnum di Prosecco Millesimato, Spritz all' Arancio, Aperitivi analcolici alla frutta
Fantasia di sfogliatine alle Mandorle, alle Noci, al Papavero e Sesamo, alla Rancetta e Rucola
Schegge di Latteria Stravecchio, Nidi di Patate al Rosmarino
Semolini alle Erbette, Bouquet di Verdurine dorate
Crostini con mousse di Melanzane e Scamorza, Lingue di fuoco alla Paprika piccante
Bigné alla crema di Latte con Salmone e Aneto, Brioche multicereale con Pere e Speck
Degustazione di Finger food*

In Sala

*Lonza affumicata al Faggio, su Cappuccio e Finferli trifolati
Crudità di Scottone su Rucola, Pere e Parmigiano
Insalatina di Zollastra su Sedano Rapa e Mandorle tostate
Macedonia di Verdurine in agrodolce
Pestino di Sfoglia alla primavera su specchio di Taleggio ed erbette con semi di Papavero*

Risottino ai profumi di stagione

Tortellone con Zucchine, Speck e Ricotta nostrana

Insalata dell' orto

*Suprema di Faraona alla Sabia e Rancetta croccante
con Ratatouille di Verdure*

Sorbetto alla Mela, Lime e Mentuccia

*Medaglioni di Sorana al Pepe Verde
con Patatine rustiche al Rosmarino*

In Terrazza

Torta Nuziale

Arcobaleno di frutta in bellavista

Caffè

Open Bar con Liquore al Mirtillo, Amaro alle erbe, Distillato d'uva e Limoncello

Dalla Cantina

*Chardonnay, Cabernet Franc, Rosso Aronne le Rive
Prosecco extra Dry, Moscato Giallo*

*Menù
Pesce*



*Ristorante
Le Querce*



Al Parco

*Magnum di Prosecco Millesimato, Spritz all' Arancio, Aperitivi analcolici alla frutta
Fantasia di sfogliatine alle Mandorle, alle Noci, al Papavero e Sesamo, alla Rancetta e Rucola
Schegge di Latteria Stravecchio, Nidi di Patate al Rosmarino
Semolini alle Erbette, Bouquet di Verdurine dorate
Prostini con mousse di Melanzane e Scamorza, Lingue di fuoco alla Paprika piccante
Signè alla crema di Latte con Salmore e Aneto, Brioche multicereale con Pere e Speck
Degustazione di finger food*

In Sala

*Mazzancolle alla Catalana in Bellavista con salsa Bernese
Sautè di Pappa Santa alla Zucca e finferli
Piovra al Rosmarino su crema di Patate e Sauris
Misto mare Dorato con Polentina*

Risottino ai frutti di mare

Tortellone dell' Adriatico con crema alle erbette

Insalata di Agrumi

Filetto di Orata con Patatine croccanti e padellata di Pomodorini

Sorbetto alla Mela, Lime e Mentuccia

Grigliatina di Mare

Scampo, Gamberone e tagliatina di Tonno con fantasia di Verdurine

In Terrazza

Torta Nuziale

Arcobaleno di frutta in bellavista

Caffè

Open Bar con Liquore al Mirtillo, Amaro alle erbe, Distillato d'uva e Limoncello

Dalla Cantina

Chardonnay, Incrocio Manzoni, Raboso Rosè

Prosecco extra Dry, Moscato Giallo



Ristorante Le Querce



Menù Vegetariano

Al Parco

*Magnum di Prosecco Millesimato, Spritz all' Arancio, Aperitivi analcolici alla frutta
Centrifuga di carote mela e sedano*

*Bouquet di Verdurine dorate, Nidi di Patate al Rosmarino, Semolini alle Erbette,
Lingue di Fuoco alla Paprika piccante, Schegge di Latteria Stravecchio*

Signè alle crema di Latte con Pistacchio e Noci, Fantasia di sfogliatine tiepide

Alle Mandorle, alle Noci, al Papavero e Sesamo, Brioche multicereale con Pere e Taleggio

Finger food

*Crema di Peperoni e frutto del Capperò, Concassè di Carotine al Cumino e Primolio
, Spuma di Pergonzola e Pocomero, Gazpacho alla Mediterranea*

In Sala

*Millefoglie Proccante con Fior di Bufala e Piliiegino al Basilico
Pestino di Sfoglia all'ortolana su crema allo Zafferano*

*Risottino al Prosecco con Schegge di Parmigiano
Tortellone con Zucchine e Montasio*

Insalata agli Agrumi

*Timballo di Porcini e Patate
su insalatina di Spinacini*

Sorbetto alla Mela e Mentuccia

Degustazione di Formaggi con gocce di Confettura

In Terrazza

Torta Nuziale

Arcobaleno di frutta in Bellavista

Caffè

Open Bar con Liquore alla Liquirizia, Amaro alle erbe, Distillato d'uva e Limoncello

Tisana allo Zenzero

Dalla Cantina

Chardonnay, Incrocio Manzoni, Raboso Rosè

Prosecco extra Dry, Moscato Giallo

Menù
Buffet



Ristorante
Le Querce

Il maialino

Porchetta nostrana in bellavista e Julienne di Verdure grigliate

Dal Panettiere

Panini al Latte, Rustichelle ai Cereali

Trucioli al Sesamo, Torinesi al Rosmarino, Tarallucci

Dal Fornaio

Pan Pizza Margherita e alle Verdure

Selezione del casaro

Schegge di Stravecchio con Miele

Mozzarelline con Filiegino e Basilico

Tavolozza del salumiere

Sopressa Veneta

Speck del Tirolo

Arcobaleno di frutta

Spiedini di Frutta in bellavista

Degustazione di dessert

Mousse allo Yogurt e Frutti di bosco

Tiramisù al Cacao

Torta Linz alle Mandorle

Prostatina alla Ricotta e gocce di Cioccolato

Angolo dei cocktail

Succo all'Arancio rosso, Succo all'Ananas, Succo Ace

Selezione del sommelier

Lo Spritz all'Arancio, il frizzante

Chardonnay, Cabernet Franc

Angolo della Birra

*Open Bar con Liquore al Mirtillo, Amaro alle erbe, Distillato d'uva e Limoncello
caffè*

Particolare riguardo è destinato agli sposi che coronano il loro sogno. La giornata avrà inizio in un suggestivo parco dotato di una varietà di fiori stagionali, dove poter immortalare momenti magici con foto e video. Nel frattempo, il gazebo ospiterà gli invitati che potranno degustare un delizioso buffet in bellavista con aperitivi di benvenuto, stuzzichini dai mille colori e sapori con la possibilità di sedersi in giardino. Il pranzo verrà servito in un'accogliente sala esclusivamente a disposizione degli sposi, dove un angolo musicale con impianto audio e video intratterrà gli ospiti.

E i bambini? Anche per loro un menu stuzzicante, potranno divertirsi con del materiale didattico fornito dal Ristorante, come la fumettistica e i personaggi del "Bosco delle Querce", da colorare con le cere e i pastelli.

Il banchetto di nozze presenta diverse varianti a seconda delle preferenze dei clienti. Potrà limitarsi al solo pranzo/cena oppure, nel caso gli sposi lo desiderino, potrà essere seguito da un ricco buffet serale. Durante il buffet gli invitati avranno la possibilità di usufruire a loro piacere delle varie isole di degustazione supportate dal personale in sala. Per rendere magica l'atmosfera un arcobaleno di luci accompagnerà il dee-jay e illuminerà la pista da ballo.

La famiglia Zago dedica molta attenzione ai dettagli, dalla stesura del menu, alla scelta delle materie prime stagionali, come pasta, tortelli, grissini, dessert tutti fatti in casa, senza tralasciare la cura degli allestimenti.

NELLA NOSTRA PROPOSTA, OLTRE AL MENU DI CARNE O DI PESCE ABBINATI AD UNA SELEZIONE DI VINI, SONO COMPRESI:

- IL PARCO E LA CANTINA DOVE IMMORTALARE FOTO E VIDEO
- LA TERRAZZA ESTIVA CON IL GRAN GAZEBO PER I BUFFET
- IL SALONE DELLE CERIMONIE PER TUTTA LA GIORNATA
- LA POSSIBILITA' DI SCEGLIERE LA DISPOSIZIONE DEI TAVOLI
- LE DECORAZIONI FLOREALI CONCORDATE CON VOI IN BASE ALLA TONALITA', LA SCELTA DEI CENTROTAVOLA E DELLE CANDELE, CON LA SUPERVISIONE DELLA NOSTRA RESPONSABILE DEGLI ALLESTIMENTI
- LA STAMPA DEI MENU', LA PIANTINA DEI TAVOLI E DEI SEGNAPOSTO
- LA STESURA DEL MENU IN ABBINAMENTO AI VINI DELLA NOSTRA CANTINA, CON I CONSIGLI DELLO CHEF
- I RIPASSI DELLE PORTATE PRINCIPALI
- SUPPORTO DIRETTO CON LA CUCINA PER INTOLLERANZE E PARTICOLARI ESIGENZE ALIMENTARI, "CERTIFICATI NO GLUTINE" **AIC**
- IL MENU PER I PIU' PICCOLI CON I GIOCHI DIDATTICI DEGLI AMICI DEL "BOSCO DELLE QUERCE"
- LA TORTA NUZIALE, PERSONALIZZATA NELLA TIPOLOGIA E NEL DESIGN
- L' AREA MUSICA CON CONSOL E LUCI, VIDEOPROIETTORE PER VIDEO E KARAOKE



INOLTRE A RICHIESTA

- SERVIZIO BABY-SITTER ED ANIMAZIONE PER I PIU PICCOLI
- IL BUFFET SERALE PER PROSEGUIRE LA FESTA CON NUOVI AMICI
- LA "CONFETTATA" CON FANTASIA DI SAPORI
- MUSICISTI PER OGNI TIPOLOGIA DI INTRATTENIMENTO E GENERE MUSICALE

LE NOSTRE PROPOSTE

- MENU COMPLETO "BANCHETTO DI CARNE" € 85
- MENU COMPLETO "BANCHETTO DI PESCE" € 102
- BUFFET SERALE € 25 / € 35
- I BAMBINI DAI TRE ANNI IN GIU' NON PAGANO, MENTRE DAI QUATTRO ANNI AI DIECI PAGANO € 35

I PREZZI QUI SOPRA RIPORTATI, SONO INERENTI ALL'ANNO 2017

OFFERTA SCONTO EXTRA

NEI GIORNI FERIALE E NON FESTIVI SCONTO DEL 15 % SUL PREZZO DEL BANCHETTO

LA DOMENICA SCONTO DEL 10 % SUL PREZZO DEL BANCHETTO

SCONTO DEL 15 % NEL BUFFET COMPLETO SERALE PER GLI OSPITI CHE RIMANGONO DAL PRANZO

I NOSTRI MENU SI POSSONO PERSONALIZZARE IN BASE AL BUDGET ED ALLE ESIGENZE DEGLI SPOSI
TUTTE LE NOSTRE PROPOSTE SONO COMPRESSE DI IVA 10 %