



PARK HOTEL
VILLA GRAZIOLI
★★★★

Menu Odescalchi

Cocktail Acquaviva, Mimosa, Prosecco della Valdobbiadene , Selezioni di vini,
Bitter campari, Aperol, Martini, Succhi di frutta.

Alici marinate agli agrumi, Manzo marinato con germogli di rucola,
Gamberetti in insalata e salsa rosa, Quadrucci di torte salate, Focaccia,
Verdure in pastella, Canapè misti, Caramelle di pasta fillo, Prosciutto al taglio,
Forma di parmigiano, Treccia di bufala, Peperoni e gorgonzola.

Fagottino di pasta fillo su crema leggera di pomodoro

Risotto champagne Laurent Perrier e mele

Trofie con punte di asparagi e pomodorini

Piccatine all'arancia e misticanza d'insalata

Mousse al cioccolato e frutti di bosco

Torta nuziale

Caffè

Vini:

Bianco: Frascati Superiore DOC, Casale Marchese

Rosso: Shiraz IGT, San Marco

Spumante: Valdo Brut



Menu Ciampelli

Cocktail Acquaviva, Mimosa, Prosecco della Valdobbiadene,
Selezioni di vini, Bitter campari, Aperol, Martini, Succhi di frutta.

Tartare di tonno fresco con salsa allo yogurt, Manzo marinato con germogli di rucola,
Bianchetti fritti, Tiella al polipo, Quadrucci di torte salate, Focaccia, Verdure in pastella,
Canapè misti, Caramelle di pasta fillo, L'angolo dei salumi e formaggi nostrani,
Prosciutto al taglio, Forma di parmigiano, Treccia di bufala, Peperoni e gorgonzola.

Risotto ai frutti di mare e zafferano

Paccheri con verdure di stagione

Saltimbocca rivisitato con patate croccanti

Sorbetto al limone

Filetto di spigola al cartoccio con verdure

Sfogliatina di pasta strudel con mele e salsa al cioccolato

Torta nuziale

Caffè

Vini:

Bianco: Chardonnay IGT, Casale del Giglio

Rosso: Casale IGT, Casale Marchese

Spumante: Berlucchi Brut



Menu Acquaviva

Cocktail Acquaviva, Mimosa, Prosecco della Valdobbiadene,
Selezioni di vini, Bitter campari, Aperol, Martini, Succhi di frutta.

Tartare di tonno fresco con salsa allo yogurt, Alici marinate agli agrumi,
Manzo marinato con germogli di rucola, Gamberetti in insalata e salsa rosa,
Bianchetti fritti, Salmone marinato, Scampi e fragole, Tiella al polipo,
Quadrucchi di torte salate, Focaccia, Verdure in pastella,
Canapè misti, Caramelle di pasta fillo, L'angolo dei salumi e formaggi nostrani,
Prosciutto al taglio, Forma di parmigiano, Treccia di bufala,
Insalata di mare, Fagottini di gamberi e spezie,
Spiedini di tonno alle erbe, Gamberi panati, Peperoni e gorgonzola

Risotto al nero di seppia con calamari saltati e carciofi fritti

Strangozzi con ragù bianco di carne,
funghi porcini saltati mantecati al pecorino

Coscio di vitella in crosta di pane con patate al forno

Buffet di dolci e frutta intagliata

Torta nuziale

Caffè

Vini:

Bianco: Custoza DOC, Cavalchina

Rosso: Morellino di Scansano DOC, Poggiopaoli

Spumante: Bellavista Brut





PARK HOTEL
VILLA GRAZIOLI
★★★★

Prezzi a partire da € 90.00 p.p.

I prezzi includono:

- Affitto degli spazi in esclusiva
- Prima notte di nozze per gli sposi a Villa Grazioli
- Composizioni floreali centrotavola
- Stampa dei menu personalizzati
- Tableau
- Segnaposto personalizzati
- Fiaccolata
- Tovagliato lungo da cerimonia

