



Componi il **tuo menù**



Componi il **tuo menù** all-inclusive

COMPONETE IN TOTALE AUTONOMIA IL VOSTRO MENÙ SELEZIONANDO I PACCHETTI "SILVER" "GOLD" E "DIAMOND" NELLE VARIE SEZIONI; SOMMANDO IL COSTO DELLE SPESE GENERALI, OTTERRAI IL PREZZO A PERSONA DEL MENÙ SCELTO.

ESEMPIO: APERITIVO SILVER + A TAVOLA GOLD + DESSERT DIAMOND + BEVANDE GOLD + OPEN BAR SILVER

NEL COSTO FINALE E' COMPRESO:

- ✎ il menù descritto
- ✎ lo spumante e i vini scelti nella misura massima complessiva di 1 bottiglia a persona
- ✎ i succhi di frutta e l'acqua minerale frizzante e naturale in bottiglia di vetro
- ✎ un sopraluogo sul posto (il cui costo sarà gratuito se il preventivo andrà a buon fine)
- ✎ tovagliato tondo Gran Galà in fiandra di colore panna oppure avorio
- ✎ menù stampati con i nomi degli sposi
- ✎ apparecchiatura completa con cristalleria, posateria in argento e piatti in porcellana
- ✎ trasporto e noleggio attrezzatura a piano strada
- ✎ organizzazione di sala, di cucina e di magazzino/sbarazzo ad orario standard
- ✎ presenza di un responsabile per tutta la durata del servizio
- ✎ un invito per gli sposi al nostro favoloso Brunch domenicale presso ONEOff

Aperitivo



SILVER

- 🍷 Tortino di parmigiano con pere caramellate
- 🍷 Rocher di caprini al prezzemolo e olive taggiasche
- 🍷 Tortine di verdura
- 🍷 Lolli pop di salmone marinato e robiola
- 🍷 Alsatiani al curry
- 🍷 Conetto salato con crema di zucchine alla mentuccia

🍷 Angolo del contadino

con salame brianza, mortadella, salsiccia piccante, speck, tomini, caprini di Montev ecchia, pecorino

🍷 Angolo del fornaio

focaccia la rosmarino, pane alle olice, filoni croccanti al mais, bottoncini al pomodoro, ciabatta greca, grissini, pagnotta al lievito madre

EURO: 20,00

GOLD

- 🍷 Spaghetti di seppia con crema di bufala e gocce di rucola
- 🍷 Macaron salati
- 🍷 Sandwich al pesto siciliano
- 🍷 Gamberi in crosta di mais
- 🍷 Petto d'anatra con burro alle erbe e pan brioche
- 🍷 Gnocchi di ceci al profumo di salvia
- 🍷 Involantino di finocchio, mostarda di arancia e olive

🍷 Angolo del pomodoro

con bruschette, crema di pomodoro in coppa Martini e pesto di basilico, pappa al pomodoro, peperoni secchi e ripieni, olio extravergine e pani assortiti

🍷 Isola dei bicchierini

Crema di melanzane con biscotto al timo
Cous cous con mirepoix di verdure
Tartare di gamberi su purea di sedano rapa
Ovetto di quaglia con zabajone salato
Patata viola con crema e lamella di Parmigiano

🍷 Verdure in tempura

fiori di zucca, verdure, frittelle alle erbe

EURO: 30,00

DIAMOND

- 🍷 Caramelle di asparagi e crema di zafferano
- 🍷 Verticale di pollo alla curcuma con maionese, mandorle e pomodoro confit
- 🍷 Baccalà mantecato con cips al nero di seppia
- 🍷 Gnocchi di ceci al profumo di salvia
- 🍷 Mini hamburger con pane ai semi di sesamo

🍷 Angolo del mare

con tartare di salmone e sesamo
polpo con patate e olive taggiasche
carpaccio di pesce spada
gamberi reali su crema di ceci

🍷 Angolo del contadino

con salame brianza, mortadella, salsiccia piccante, speck, tomini, caprini di Montev ecchia, pecorino

🍷 Angolo del fornaio

focaccia la rosmarino, pane alle olice, filoni croccanti al mais, bottoncini al pomodoro, ciabatta greca, grissini, pagnotta al lievito madre,

🍷 Verdure in tempura

fiori di zucca, verdure, frittelle alle erbe
bocconcini di pollo al miele e soia

EURO: 35,00

A tavola



SILVER

🍴 Prosciuttino di carni bianche
con bouquet di insalata
e vinaigrette al fondo bruno

🍴 Risotto al rosmarino
e caprino fresco di Monteverchia

🍴 Morbido di vitello cotto in fieno d'erbe,
fascinetta di fagiolini e cuore di coste

EURO: 40,00

GOLD

🍴 Flan di pomodoro
con wafer al basilico

🍴 Carnaroli "Solare"
con stimmi di zafferano

🍴 Pasta ripiena
di zucchine e menta,
cremoso ai fiori di zucca

🍴 Manzo cotto a lungo con verdure
e olio extravergine,
petali di cipolla di tropea caramellata

EURO: 45,00

DIAMOND

🍴 Nuvola di pesce azzurro
con pane alle erbe
e petali di pomodoro confit

🍴 Ravioli di melanzane
con fonduta di mozzarella liquida,
basilico fritto

🍴 Q-b di pescatrice
con specchio di zafferano
e punte di asparagi

🍴 Filetto di manzo con senape in grani e
tortino di patate

EURO: 55,00

Dopo



SILVER

🍷 Sorbetto al frutto di stagione con sciroppo di fragola

🍷 Torta Nuziale ad un piano a scelta tra:

Chantilly, millefoglie e tartufata

EURO: 10,00

GOLD

🍷 Isola della frutta "Mango&Papaya" con la frutta fresca Italiana e internazionale di stagione pulita e tagliata e spiedini di frutta tropicale in vasi di cristallo di varie forme e dimensioni, cubotti a specchio

🍷 Torta Nuziale ad un piano a scelta tra:

Chantilly, millefoglie e tartufata

EURO: 20,00

DIAMOND

🍷 Isola della frutta "Tamarindo" dolci al cucchiaino e pasticceria con la frutta fresca Italiana e internazionale di stagione pulita e tagliata spiedini di frutta tropicale in vasi di cristallo di varie forme e dimensioni, cubotti a specchio

🍷 Gelati di produzione artigianale

🍷 Tiramisu, mousse al cioccolato, bavarese alla fragola,

🍷 Frollini al burro, margherite di meringa e baci di dama

🍷 Torta Nuziale Wedding cake a piani

🍷 Degustazione confetti con 5 tipologie

EURO: 35,00

Le bevande



SILVER

APERITIVO

Bollicine di Prosecco
Cocktail Fior di Pesco
Cocktail Azalea
Succo di ananas
Acqua minerale naturale e frizzante

A TAVOLA

Grillo Terre Siciliane
Dolcetto del Monferrato
Moscato naturale d'Asti
Acqua minerale naturale e frizzante

EURO: 20,00

GOLD

APERITIVO

Bollicine di Prosecco
Cocktail Fior di Pesco
Acqua di zenzero
Succo di arancia, carota e limone
Acqua minerale naturale e frizzante

A TAVOLA

Sauvignon friulano
Nero d'Avola
Moscato naturale d'Asti
Acqua minerale naturale e frizzante

EURO: 25,00

DIAMOND

APERITIVO

Franciacorta Antica Fratta
Aperol Spritz
Cocktail speziato
Succo di arancia
Acqua minerale naturale e frizzante

A TAVOLA

Ribolla gialla
Cabernet Sauvignon
Moscato naturale d'Asti
Acqua minerale naturale e frizzante

EURO: 35,00

Open-bar



SILVER

🍷 DIGESTIVI

Grappe
Amari
Limoncello
Sambuca
Mirto
Amaretto di Saronno

EURO: 3,00

GOLD

🍷 LONG DRINK e DIGESTIVI

Cuba Libre
Gin Tonic
Gin lemon
Vodka lemon
Grappe
Amari
Limoncello
Sambuca
Mirto
Vodka tonic

EURO: 7,00

DIAMOND

🍷 LONG DRINK, PESTATI e DIGESTIVI

Caipirinha
Caipiroska
Cuba Libre
Gin Tonic
Mojito
Vodka lemon
Grappe
Amari
Limoncello
Sambuca
Mirto
Gin lemon
Whisky

EURO: 15,00

NON compreso

Affitto location

Noleggio di tavoli tondi e sedie per il pranzo, tavoli rettangolari da buffet e buvette qualora non fossero presenti nella location

Tavolini e sedie da giardino in vari materiali

Piatto segnaposto disponibile in vari colori e materiali con relativo centrino

Fiocco con nastro per il tovagliolo

Decorazioni floreali

Tavolo Degustazione Confetti (Avola Regina, Gianduia, Caffè, Pesca, Cannella, Pera,

Liquirizia, Cocco, Limoncello, Fragola, Melone, etc.)

Angolo Degustazione Sigari con Rhum e Superalcolici

Angolo Degustazione Cioccolato con tavolotta da 1 kg.

Tableau marriage

Ore straordinarie del personale a euro 150,00 all'ora

Spese di trasferta oltre i 70 km dalla nostra sede

Intrattenimenti musicali e di altro genere

Fiaccole da giardino alla citronella decorative e antizanzare

- Servizio fotografico

- Milleluci

Servizio di Baby sitter

- iva 10% -